Cuisinière de 30 po

Guide d'utilisation et d'entretien

Service après-vente 2, 31

Mesures de sécurité 2, 3, 4

Directives d'installation.....2, 5

Guide d'utilisation express 32

Fonctionnement et conseils

Caractéristiques de la cuisinière 6

Renseignements sur les éléments de surface.....7

Choix et utilisation des casseroles.....8

Conseils pour la mise en conserve 9

Directives de fonctionnement

- Cuisson sur la surface de cuisson ..10
- Grillage au four.....12
- Cuisson au four 13
- Four conventionnel avec horloge électronique.....13
- Four conventionnel avec commandes électroniques 14
- Four autonettoyant avec commandes électroniques 18
- Autonettoyage.....21

Entretien et nettoyage.....23

Guide de nettoyage 28

Guide de dépannage 29, 30

www.electromenagersGEcanada.com

PAPIER RECYCLÉ

RECYCLABLE

N° pièce 350A4545P032 Rev. 3
N° catalogue WB60M914

Nous prenons soin de notre environnement

AIDEZ-NOUS À VOUS AIDER

Avant d'utiliser votre cuisinière, lisez attentivement le présent manuel.

Il a été conçu pour vous aider à bien entretenir et faire fonctionner votre nouvelle cuisinière. Gardez-le à portée de la main pour le consulter au besoin.

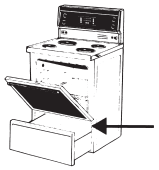
Si on vous livre une cuisinière endommagée...

Communiquez immédiatement avec le marchand (ou l'entrepreneur) qui vous a vendu l'appareil.

Économisez temps et argent. Avant d'appeler un technicien...

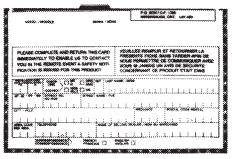
Consultez le Guide de dépannage à la fin du présent manuel. Vous y trouverez les causes de problèmes mineurs que vous pourrez résoudre vous-même.

Transcrivez les numéros de modèle et de série.



Ces numéros sont inscrits sur une étiquette placée derrière le tiroir de rangement.

Ces numéros figurent également sur le Certificat d'enregistrement qui accompagne votre cuisinière. Avant de retourner ce Certificat, transcrivez ces numéros ci-dessous.



Numéro de modèle _____ Nom du marchand _____

Numéro de série _____ Date d'achat _____

N'oubliez pas de mentionner ces numéros dans toute correspondance ou lorsque vous effectuez un appel de service pour votre cuisinière.

INSTALLATION DU DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT

⚠ MISE EN GARDE : CONSEILS DE SÉCURITÉ

- **La cuisinière doit être retenue au moyen du dispositif antibasculement fourni dans le sac.**
- **Lorsque ce dispositif n'est pas correctement installé, une personne peut faire basculer la cuisinière en montant ou en s'assoyant sur la porte. De plus, la cuisinière ou les liquides bouillants renversés pourraient lui causer des blessures.**

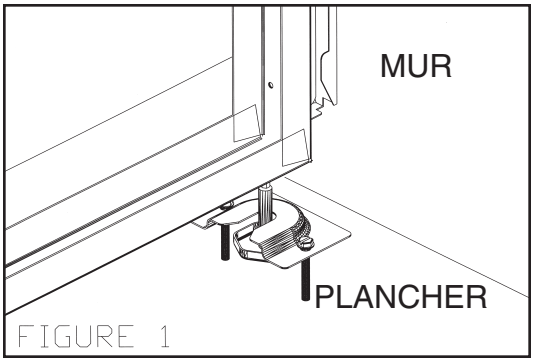


FIGURE 1

Les directives d'installation fournies s'appliquent aux planchers de bois et de béton. Les autres types de plancher peuvent exiger des techniques d'installation particulières pour assurer une installation adéquate du dispositif ANTIBASCULEMENT sur le plancher.

Remarque : L'installation du dispositif ANTIBASCULEMENT doit être conforme à tous les codes locaux en vigueur relativement à la fixation en place de l'appareil. Ce dispositif n'empêche pas la cuisinière de basculer lorsqu'il est mal installé. Assurez-vous que les vis n'entrent pas en contact avec des fils électriques ou ne pénètrent pas dans un tuyau.

1. Placez la cuisinière exactement à l'endroit où vous désirez l'installer.
2. Enlevez le tiroir de rangement en le tirant complètement, puis soulevez l'avant du tiroir pour dégager ses roulettes des rails. (Voir le guide d'utilisation et d'entretien.)
3. Faites glisser le dispositif antibasculement sur l'un des pieds arrière, comme illustré (Fig. 1).
4. Marquez l'emplacement du dispositif sur le plancher avec un crayon.
5. Éloignez la cuisinière du mur et replacez la fixation à l'endroit que vous avez marqué à l'étape 4.
6. Percez deux trous dans le plancher (1/8 po lorsque le plancher est en bois, ou de la dimension recommandée pour les dispositifs d'ancrage dans le cas d'un plancher en béton). Les dispositifs d'ancrage, c'est-à-dire le boulon à tête carrée de 1/4 po x 1 1/2 po et la cheville de 1/2 po de dia. extérieur, ne sont pas fournis.
7. Fixez la fixation au plancher à l'aide des vis fournies dans le cas d'un plancher de bois, ou installez la vis à tête carrée et la cheville (non fournies) dans le cas d'un plancher en béton.
8. Remettez la cuisinière à sa place en vous assurant que le pied de nivellement est bien engagé dans la fente du dispositif antibasculement.
9. Vérifiez l'installation du dispositif en saisissant la cuisinière par la partie supérieure, à l'arrière de la surface de cuisson, et en essayant de la faire basculer lentement vers l'avant.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
LISEZ LES DIRECTIVES QUI SUIVENT AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL

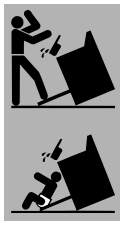
⚠ MISE EN GARDE!

Pour votre sécurité, suivez les directives fournies dans le présent manuel afin de minimiser les risques d'incendie, d'explosion et de chocs électriques et prévenir des dégâts matériels et des blessures graves ou mortelles.

⚠ MISE EN GARDE! *DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT*

Toutes les cuisinières peuvent basculer, entraînant des blessures.

Pour prévenir un basculement accidentel de la cuisinière, fixez-la au plancher en installant le dispositif antibasculement fourni.



Pour vérifier si le dispositif est installé et fonctionne correctement, enlevez le coup-de-pied ou le tiroir de rangement et inspectez les pieds de nivellement arrières. Assurez-vous qu'ils soient bien engagés dans la fente du dispositif antibasculement.

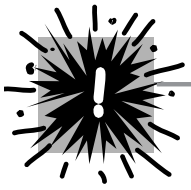
Si vous éloignez la cuisinière du mur pour quelque raison que ce soit, assurez-vous que les pieds soient bien engagés dans le dispositif lorsque vous replacez la cuisinière. Un adulte ou un enfant qui se tient, s'assoit ou se penche sur la porte ouverte d'une cuisinière dont le dispositif n'est pas fonctionnel peut être blessé au moment du basculement accidentel de la cuisinière.

Veuillez vous référer aux renseignements concernant le dispositif antibasculement contenus dans ce manuel; cette précaution pourrait vous éviter des blessures à la suite du basculement de la cuisinière.

AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT

L'isolant en fibre de verre des fours autonettoyants émet une très petite quantité de monoxyde de carbone durant le programme de nettoyage. On peut réduire l'exposition à cette substance en ouvrant une fenêtre ou en utilisant un ventilateur ou une hotte de cuisine.

Les tubes fluorescents contiennent du mercure. Si votre modèle est pourvu d'un éclairage de surface, vous devez recycler le tube fluorescent suivant les codes locaux, provinciaux et fédéraux.



MESURES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, observez toujours les mesures de sécurité de base, y compris les suivantes :

- N'utilisez cet appareil que pour l'usage auquel il est destiné, tel qu'indiqué dans le présent manuel.
- Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément aux directives d'installation fournies.
- Ne tentez pas de réparer ou de remplacer les pièces de votre cuisinière, à moins que cela ne soit recommandé dans le présent manuel. Pour toute autre réparation, adressez-vous à un technicien qualifié.
- Demandez à l'installateur de vous indiquer le disjoncteur ou le fusible. Marquez-le pour identification rapide.
- Avant de réparer la cuisinière, débranchez le cordon d'alimentation de la cuisinière de la prise de courant ou enlevez le fusible (déclenchez le disjoncteur) situé dans le panneau de distribution de la résidence.
- Ne laissez pas les enfants sans surveillance - Il ne faut jamais laisser les enfants seuls ou sans surveillance près de l'appareil, lorsque celui-ci fonctionne. On doit également leur interdire de grimper ou de s'asseoir sur une pièce quelconque de l'appareil.
- Ne laissez personne monter sur la porte, le tiroir de rangement ou la surface de cuisson. Cela pourrait endommager l'appareil ou le faire basculer, causant ainsi de graves blessures.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
LISEZ LES DIRECTIVES QUI SUIVENT AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL

⚠ MISE EN GARDE!

MESURES DE SECURITE

- Ne rangez pas de matériaux inflammables dans le four ou à proximité de la surface de cuisson.
- ***MISE EN GARDE :*** Ne rangez pas dans les armoires se trouvant au-dessus de la cuisinière ou sur le dosseret de l'appareil des articles qui présentent un intérêt pour les enfants, car ceux-ci pourraient grimper sur l'appareil pour les atteindre et risqueraient de se blesser.
- Ne portez jamais de vêtements amples lorsque vous utilisez cet appareil. Faites attention lorsque vous prenez des articles rangés dans les armoires au-dessus de la cuisinière. Les tissus inflammables peuvent prendre feu au contact des éléments de surface et causer de graves brûlures.
- N'utilisez que des poignées ou des mitaines de four sèches - Les poignées ou mitaines de four humides ou mouillées peuvent causer des brûlures de vapeur. Ne laissez pas les poignées venir en contact avec les éléments de surface. N'utilisez pas de serviette ou autre objet encombrant en tissu.
- Ne tentez pas d'éteindre des feux de graisse avec de l'eau. Ne prenez jamais une casserole enflammée dans vos mains. Éteignez les éléments de surface. Éteignez le feu sur la surface de cuisson à l'aide d'un couvercle hermétique, d'une plaque à biscuits ou d'un plateau. Vous pouvez également utiliser un extincteur chimique à poudre ou à mousse.

  Éteignez les feux de graisse à l'extérieur d'une casserole avec du bicarbonate de soude ou, si possible, un extincteur chimique tout usage à poudre sèche ou à mousse.

  Pour éteindre les flammes dans le four, fermez complètement la porte du four et éteignez le four ou utilisez un extincteur chimique tout usage à poudre sèche ou à mousse.
- Pour votre sécurité, n'utilisez pas cet appareil pour réchauffer la pièce.
- Ne laissez pas de graisse ou d'autres matières inflammables s'accumuler dans la cuisinière ou près de celle-ci.
- Ne touchez pas aux éléments de surface ni aux parois du four. Ces surfaces peuvent être suffisamment chaudes pour causer des brûlures, même si elles ne sont pas rouges. Ne laissez aucun vêtement ou autre matière inflammable venir en contact avec les éléments de surface ou les parois du four. Prévoyez un temps de refroidissement suffisant.

  Parmi les surfaces qui peuvent être chaudes, on retrouve la surface de cuisson, les surfaces à l'avant de la surface de cuisson, les ouvertures de ventilation du four, les surfaces près des ouvertures, les fentes autour de la porte du four et les garnitures en métal au-dessus de la porte.

  RAPPELEZ-VOUS : L'intérieur du four peut être chaud au moment d'ouvrir la porte.
- Ne rangez jamais ou n'utilisez jamais de matières combustibles, d'essence ou autres liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre électroménager.
- Gardez toujours la hotte et le filtre à graisse propres afin d'assurer une bonne ventilation et d'éviter les feux de graisse.
- Interdisez à vos enfants de jouer avec les commandes ou avec toute autre partie de la cuisinière.
- Gardez les linges à vaisselle, chiffons, poignées et autres linges de maison à l'écart de votre cuisinière.
- Gardez les ustensiles en bois et en plastique et les aliments en conserve à l'écart de votre cuisinière.
- Gardez les revêtements, rideaux ou draperies à l'écart de votre cuisinière.

FAITES BIEN CUIRE LA VIANDE ET LA VOLAILLE...

Faites bien cuire la viande et la volaille - la température INTERNE de la viande doit s'élever à au moins 160 ˚F, et celle de la volaille à au moins 180 ˚F. La cuisson à ces températures protège habituellement contre les intoxications alimentaires.

Installation de votre cuisinière

Comme de nombreux autres articles dans la maison, cette cuisinière est lourde et peut marquer les revêtements de sol «tendres» comme le vinyle coussiné et les tapis. Ainsi, faites attention lorsque vous déplacez la cuisinière sur ce type de revêtement de sol. (Pour protéger votre revêtement, installez une feuille de contreplaqué sous la cuisinière.)

Prévoyez un dégagement d'au moins 1/2 po de chaque côté et à l'arrière de la cuisinière afin d'assurer une ventilation adéquate.

Si la cuisinière est installée à côté d'un réfrigérateur, laissez un espace d'au moins 5 po entre les deux électroménagers. La chaleur produite par la cuisinière pourrait affecter le rendement du réfrigérateur.

Avant de brancher le cordon d'alimentation, assurez-vous que tous les matériaux d'emballage, notamment le ruban adhésif sur les éléments et les pièces d'emballage au-dessus et au-dessous des éléments du four, ont été enlevés et que toutes les commandes sont à la position ***OFF***.

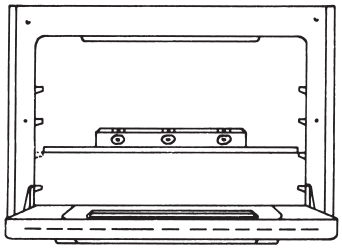
Raccordement électrique

Le cordon d'alimentation de cette cuisinière, installé à l'usine, doit être branché dans une prise de 240 V spéciale. Si votre cuisine n'est pas dotée d'une telle prise, faites-en installer une par un électricien qualifié. L'utilisation d'une prise inadéquate peut entraîner l'annulation de la garantie.

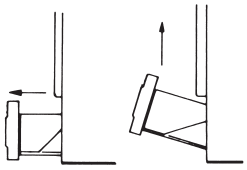
Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un représentant technique autorisé.

Mise de niveau de votre cuisinière

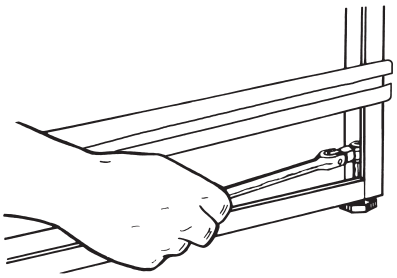
Assurez-vous que la cuisinière est de niveau lorsque vous l'installez. Ouvrez la porte et placez un niveau à bulle sur la grille du four, tel qu'illustré.



Pour avoir accès aux pieds de nivellement, enlevez le tiroir de rangement. Pour ce faire, tirez-le complètement, puis soulevez-le et tirez-le vers vous.



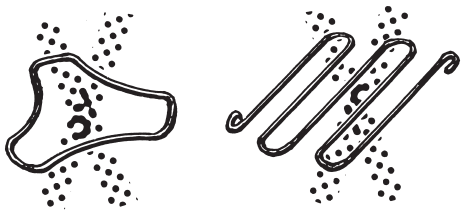
Les pieds de nivellement sont situés dans chacun des coins de la base de la cuisinière. Vous pouvez les régler à l'aide d'une clé à cliquet et d'une douille, ou d'une clé à molette. Tournez le pied de nivellement pour soulever ou abaisser la cuisinière.



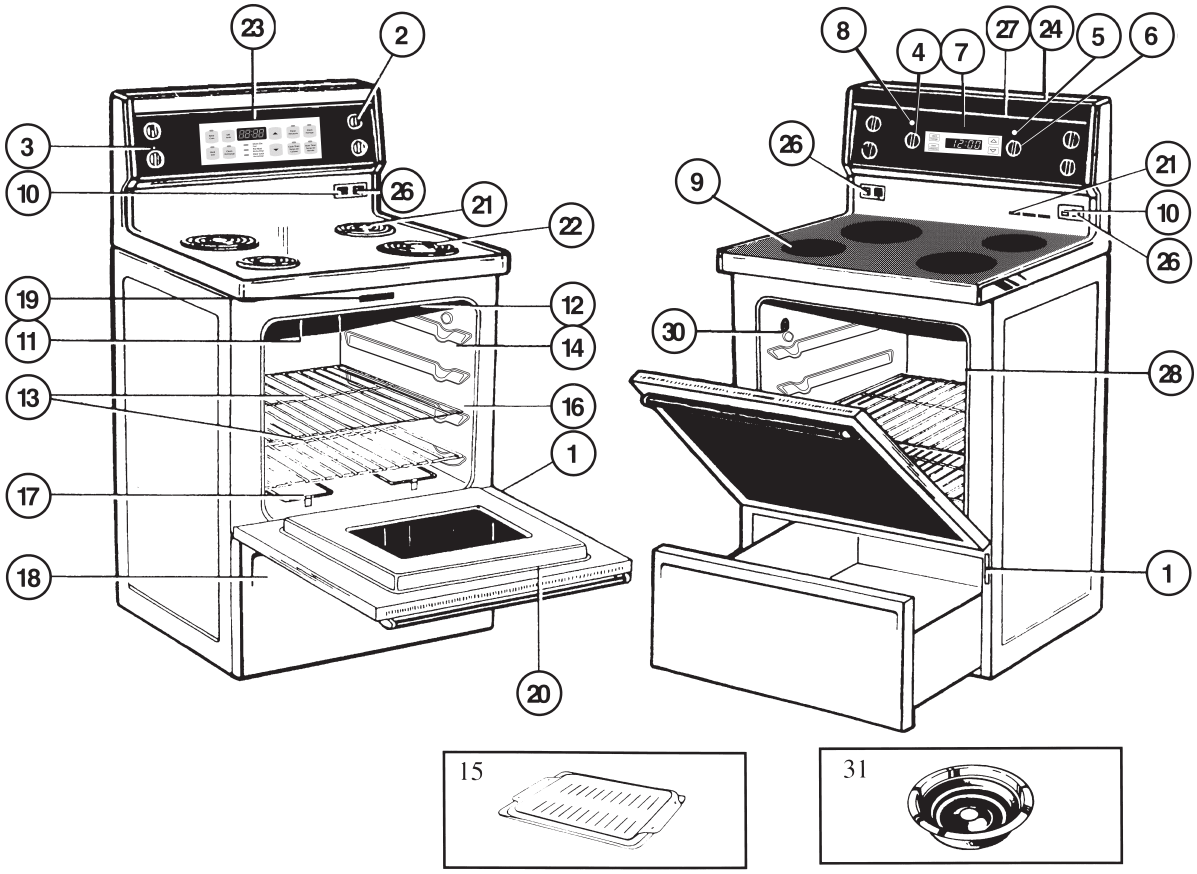
Avant d'utiliser votre cuisinière

Conseils pour économiser l'énergie

- Prenez l'habitude de ramener les commandes à ***OFF*** avant de retirer des aliments du four ou des éléments de surface.
- Laissez dégeler les aliments avant de les faire cuire. Les aliments décongelés demandent une cuisson moins longue.
- Avant de badigeonner, d'ajouter des légumes ou de vérifier la température interne d'un rôti, retirez l'aliment du four et refermez la porte. Effectuez les préparatifs nécessaires, puis remettez l'aliment dans le four.
- Ne préchauffez le four que lorsque la recette l'exige. Placez les rôtis et les casseroles dans le four froid, puis mettez le four en marche.
- Surveillez la cuisson des aliments dans le four par le hublot. Lorsque vous ouvrez fréquemment la porte du four, vous gaspillez de l'électricité.
- Préparez des repas complets dans le four. Par exemple, commencez la cuisson d'un rôti, ajoutez les légumes lorsque la viande est mi-cuite, puis faites réchauffer les petits pains ou un dessert lorsque le plat principal est cuit.
- Utilisez des casseroles munies d'un couvercle hermétique et d'un fond plat, assez grandes pour couvrir complètement l'élément.
- Surveillez les aliments lorsque vous les faites cuire au réglage maximum. Lorsque la température de cuisson est atteinte, ramenez immédiatement la commande au réglage le plus bas permettant à la cuisson de se poursuivre.
- Lorsque vous faites bouiller de l'eau pour du thé ou du café, ne faites chauffer que la quantité d'eau dont vous avez besoin.
- N'utilisez pas de trépied ou tout autre dispositif entre la casserole et l'élément pour retarder la diffusion de chaleur.



Caractéristiques de votre cuisinière



(Les caractéristiques varient selon le modèle)

Caractéristiques	Caractéristiques	Caractéristiques
1 Numéros de modèle et de série	12 Lampe du four	23 Horloge, minuterie et commandes électroniques
2 Commandes des éléments de surface	13 Grilles du four	24 Capot des fusibles
3 Voyant de marche des éléments de surface	14 Supports des grilles du four	26 Prise pour petits appareils
4 Sélecteur du four	15 Grille et lèchefrite	27 Tube fluorescent
5 Voyant du four	16 Parois du four	28 Joint du four (modèle à nettoyage facile)
6 Commande de température du four	17 Élément de cuisson (relevable pour nettoyer le fond du four)	30 Prise pour thermomètre avertisseur
7 Horloge et minuterie	18 Tiroir de rangement	31 Cuvettes
8 Voyant de verrouillage de la porte (certains modèles autonettoyants)	19 Loquet de la porte (modèle autonettoyant)	
9 Surface de cuisson en vitrocéramique	20 Joint de la porte (modèle autonettoyant)	
10 Interrupteur de la lampe du four/du tube fluorescent	21 Évent du four	
11 Élément de grillage	22 Élément tubulaire	

Éléments chauffants

Éléments de surface

Éléments tubulaires

Description : Tube métallique aplati contenant un fil de résistance électrique, placé au-dessus d'une cuvette.

Fonctionnement : Chauffe par contact direct avec la casserole et en chauffant l'air sous la casserole. Pour de bons résultats, utilisez des casseroles de bonne qualité. Comparativement à d'autres types d'éléments, l'élément tubulaire électrique tolère davantage les casseroles dont le fond est déformé. Il chauffe rapidement, mais les modifications du réglage de la température s'effectuent moins rapidement. Après avoir été éteint, il demeure suffisamment chaud pour poursuivre la cuisson pendant quelque temps.

Cet élément est autonettoyant. Toutefois, lorsqu'il a refroidi, il est recommandé d'enlever les gros morceaux d'aliments ou l'excès d'huile afin d'empêcher qu'ils produisent de la fumée.

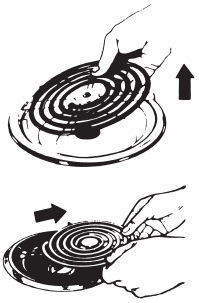
Pour enlever un élément tubulaire (sur certains modèles)

Pour enlever un élément, assurez-vous qu'il est froid, puis soulevez-le légèrement du côté opposé à la prise, et tirez-le pour le dégager de la prise. Pour le remettre en place, suivez la procédure inverse. Les cuvettes sont amovibles pour le nettoyage.

La rondelle au centre des éléments peut être remplacée.

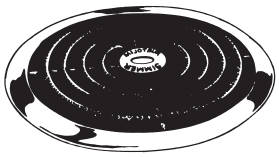
Mise en garde : Les cuvettes doivent être en place en tout temps.

Mise en garde : Ne plongez pas les éléments dans de l'eau.



Élément de mijotage (sur certains modèles)

Au réglage minimum, l'élément de mijotage produit une température basse pour faire fondre le beurre, chauffer les sauces délicates, maintenir le café à la température de service, ou préparer des aliments nécessitant une température très basse.

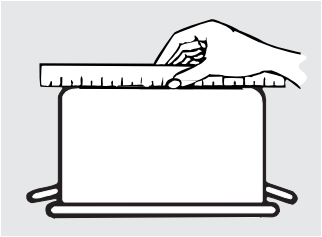


MISE EN GARDE :

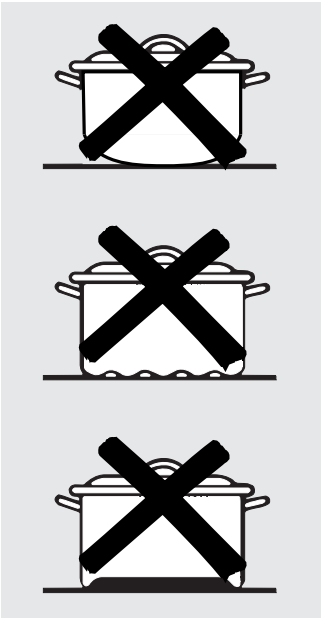
- **Ne recouvrez pas les cuvettes de papier d'aluminium, car cela pourrait présenter des risques de chocs électriques et d'incendie, endommager la cuisinière et écourter la durée des éléments.**
- **S'il est absolument nécessaire d'utiliser du papier d'aluminium, nous vous recommandons d'acheter chez votre épicier des assiettes pré-formées en aluminium, conçues à cet effet.**
- **Mais, encore une fois, il est préférable de ne pas recouvrir les cuvettes. Toutefois, si vous décidez de le faire, assurez-vous que le papier d'aluminium :**
  - **Ne couvre pas l'orifice au centre de la cuvette**
  - **N'est pas placé à proximité des bornes des éléments.**

Choix et utilisation des ustensiles de cuisson

Les renseignements qui suivent vous aideront à choisir les ustensiles de cuisson qui vous donneront un bon rendement sur une surface de cuisson en vitrocéramique.



Vérifiez que le fond des casseroles est plat en utilisant une règle droite.



Les casseroles dont le fond est arrondi, courbé, ondulé, ou gauchi ne sont pas recommandées.

Acier inoxydable :
recommandé

Aluminium :
aluminium lourd recommandé

Bonne conductivité. Des résidus d'aluminium sous forme de stries apparaissent quelquefois sur la surface de cuisson, mais peuvent être enlevés si on les nettoie immédiatement. L'aluminium léger ne devrait pas être utilisé en raison de son point de fusion faible.

Fond en cuivre :
recommandé

Le cuivre peut laisser des résidus sous forme de stries. Ils peuvent être enlevés à condition d'être nettoyés immédiatement. Cependant, ne laissez pas ces casseroles bouillir à sec. Le métal surchauffé peut adhérer aux surfaces de cuisson en vitrocéramique. Un fond en cuivre surchauffé laisse un résidu qui tache la surface de cuisson de façon permanente s'il n'est pas nettoyé immédiatement.

Fonte recouverte d'émail vitrifié :
recommandée

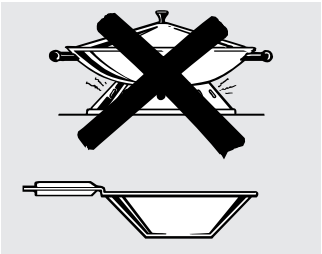
La casserole est recommandée si elle est complètement recouverte d'émail vitrifié. On doit user de prudence avec les casseroles qui ne sont pas complètement recouvertes d'émail vitrifié lisse car elles peuvent érafler la surface de cuisson en vitrocéramique.

Vitrocéramique :
utilisable, mais non recommandée

Performance médiocre. Peut érafler la surface.

Grès :
utilisable, mais non recommandé

Performance médiocre. Peut érafler la surface.



N'utilisez que des woks à fond plat.

Cuisson à l'aide d'un wok

Nous vous recommandons d'utiliser seulement un wok à fond plat en vente chez votre marchand préféré.

N'utilisez pas un wok qui requiert un anneau de soutien. Il pourrait être dangereux d'essayer d'utiliser ces types de woks, avec ou sans anneau. Un anneau placé sur l'élément de surface produira une accumulation de chaleur qui endommagera le fini de la surface de cuisson. N'essayez pas d'utiliser ces woks sans l'anneau. Vous pourriez vous brûler gravement si le wok renverse.

Mise en conserve

La mise en conserve doit se faire sur la surface de cuisson seulement.

Il n'est pas recommandé d'utiliser un ustensile de cuisson qui dépasse le bord de l'élément de plus de 1 po. Par contre, vous pourrez utiliser ces grands ustensiles pour la mise en conserve dans un bain-marie ou un stérilisateur à pression, parce que la température de l'eau bouillante, même sous pression, ne devrait pas endommager le fini de la surface de cuisson.

Mise en garde

N'utilisez pas de très grands récipients pour la friture ou pour faire bouillir des liquides autres que l'eau. La plupart des mélanges sirupeux ou des sauces, tout comme l'huile à friture, atteignent des températures beaucoup plus élevées que celle de l'eau, ce qui pourrait endommager à la longue le fini de la surface de cuisson.

Conseils pour la mise en conserve

Amenez l'eau à ébullition au réglage ***MAXIMUM***. Lorsque l'eau commence à bouillir, ramenez la commande au réglage le plus bas permettant de maintenir l'ébullition. Vous économiserez ainsi de l'énergie.

Assurez-vous que votre marmite couvre le centre de l'élément. S'il est impossible de centrer la marmite sur l'élément, choisissez-en une de diamètre plus petit pour obtenir de bons résultats.

Utilisez des recettes de source sûre pour la mise en conserve. Prenez les recettes fournies par le fabricant de votre marmite ou des pots en verre pour la mise en conserve, ou encore celles du ministère de l'Agriculture.

La mise en conserve dégage beaucoup de vapeur. Prenez garde de ne pas vous brûler.

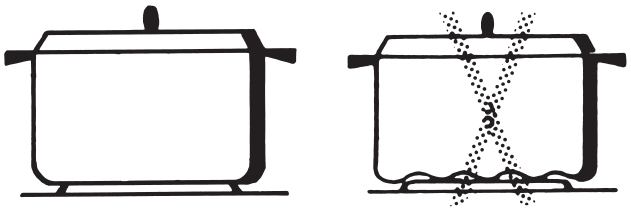
Remarque : Si la tension du courant qui alimente votre cuisinière est basse, la mise en conserve peut être plus longue, même si vous suivez les directives à la lettre. Vous pouvez remédier à cette situation en :

1) utilisant un stérilisateur à pression
2) utilisant de l'eau chaude du robinet pour accélérer le chauffage de grandes quantités d'eau.

MISE EN GARDE : Une mise en conserve efficace des aliments exige la destruction de tout micro-organisme dangereux et une parfaite étanchéité des pots.

Lorsque vous utilisez un bain-marie, il faut assurer une ébullition soutenue pendant la période recommandée.

Si vous utilisez un stérilisateur à pression, la pression recommandée doit être également maintenue pendant la période requise.



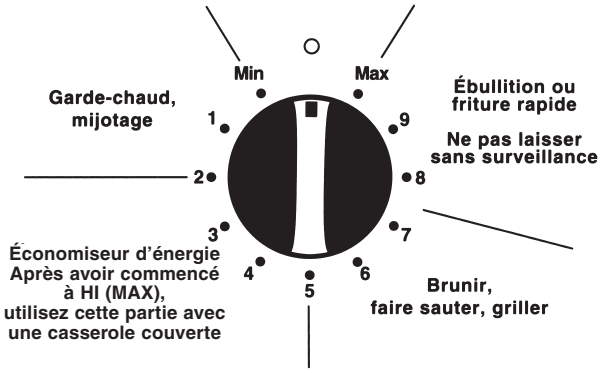
Pour obtenir de bons résultats, utilisez des marmites à fond plat et épais. Les marmites à fond ondulé ne sont pas recommandées parce que le fond n'entre pas suffisamment en contact avec l'élément. L'eau met trop de temps à bouillir et vous gaspillez ainsi de l'énergie.

Tableau de conversion de la température

°Fahrenheit	140	150	170	200	250	275	300	325	350	375	400	425	450	475	500	525	550
°Celsius	60	65	75	95	120	135	150	160	175	190	205	220	230	245	260	275	290

Directives de fonctionnement

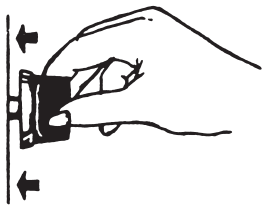
Commandes des éléments de surface



Pour régler les commandes

Lorsqu'il est à ***OFF***, il faut enfoncer le bouton de commande avant de le tourner à la position désirée. Lorsqu'il est réglé à toute autre position que ***OFF***, il n'est pas nécessaire de l'enfoncer pour le tourner.

Lorsque la cuisson est terminée, assurez-vous que la commande est à ***OFF***. Un voyant s'illumine dès qu'un élément de surface est allumé.



Saisissez le bouton de commande et enfoncez-le.

Tournez-le vers la gauche ou la droite, selon le réglage désiré.

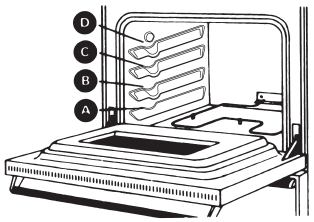
Utilisation de votre four

Avant d'utiliser votre four

1. Jetez un coup d'oeil sur les commandes. Assurez-vous de bien comprendre comment les régler. Lisez les directives relatives aux commandes du four afin de bien comprendre comment les utiliser.
2. Regardez à l'intérieur du four. Jetez un coup d'oeil sur les grilles. Essayez de les enlever et de les remettre correctement en place.
3. Prenez connaissance des renseignements et des conseils qui suivent.
4. Gardez le présent manuel à portée de la main pour le consulter au besoin, surtout au cours des premières semaines d'utilisation.

REMARQUE :

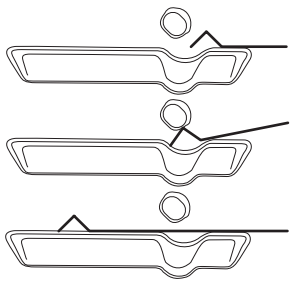
- Les premières fois que vous allumerez votre four, vous remarquerez peut-être une odeur «d'huile» ou de «brûlé». Ce phénomène est tout à fait normal lorsque le four est neuf et disparaîtra très vite. Pour accélérer le processus, réglez un programme d'autonettoyage (sur certains modèles) d'au moins 3 heures. Voir la section Fonctionnement du four autonettoyant.
- Regardez à l'intérieur du four. Assurez-vous que tous les matériaux d'emballage ont été enlevés.



Vous pouvez régler les grilles du four à 4 hauteurs différentes pour la cuisson et le grillage.

Les grilles sont dotées de butées. Lorsque les grilles sont placées correctement sur leurs supports, ces butées les empêchent de sortir.

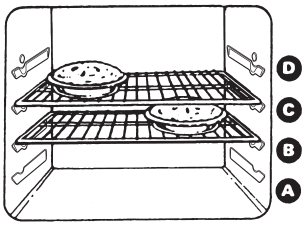
Lorsque vous mettez un récipient dans le four, tirez la grille complètement jusqu'à ce qu'elle se bloque contre les butées. Cela vous évitera d'être exposé à la chaleur de l'intérieur du four. Placez le récipient au centre de cette grille, car un ustensile lourd posé à l'arrière pourrait faire basculer la grille lorsqu'elle est complètement sortie. Les aliments placés au centre de la grille bénéficieront d'une meilleure circulation de l'air qui favorisera une cuisson plus uniforme. Ensuite, glissez la grille vers le fond du four.



Pour enlever une grille du four, tirez-la, puis soulevez l'avant de la grille. Assurez-vous que la grille est froide avant d'y toucher à main nue.

Pour remettre la grille dans le four, placez-la à la hauteur désirée, l'arrière de la grille orientée vers l'arrière du four. Soulevez l'avant de la grille et poussez-la jusqu'à ce qu'elle dépasse les crêtes aménagées sur les parois du four. Abaissez l'avant de la grille et poussez-la dans le four.

Hauteur des grilles du four



Installez les grilles du four à la hauteur désirée, lorsque le four est froid. La hauteur appropriée dépend du type d'aliment et du brunissage désiré. En règle générale, placez la plupart des aliments au centre du four, sur la grille placée à la hauteur B ou C. Reportez-vous au tableau pour connaître la hauteur de grille suggérée.

Aliments	*Hauteur de la grille*
Gâteau des anges	A
Petits pains ou muffins	B ou C
Biscuits ou petits gâteaux	B ou C
Carrés au chocolat	B ou C
Gâteaux à étages	C
Gâteaux Bundt ou quatre-quarts	B
Tartes ou croûtes de tarte	B ou C
Tartes surgelées	A (dans une plaque à biscuits)
Casseroles	B ou C
Rôtissage	A ou B

Rôtissage au four

Si vous possédez un modèle à four autonettoyant, ne verrouillez pas le loquet pendant le rôtissage. Le loquet doit être utilisé seulement lors de l'autonettoyage.

Le rôtissage consiste à cuire les aliments au moyen d'une chaleur sèche. Vous pouvez faire rôtir les pièces de viande tendres ou la volaille à découvert dans votre four. Les températures de rôtissage, basses et régulières, réduisent les éclaboussures au minimum.

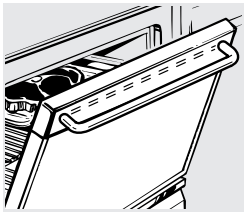
Le rôtissage est en fait une technique de cuisson qui s'applique à la viande. Par conséquent, vous devez utiliser les commandes du four pour la CUISSON ou la CUISSON MINUTÉE. (Il est possible que vous entendiez un léger «déclic», ce qui indique que votre four fonctionne adéquatement.)

GUIDE DE RÔTISSAGE

Aliment	Température du four	Cuisson	Durée de rôtissage approx. (minutes/lb)		Température interne (˚F)
Viandes			**de 3 à 5 lb**	**de 6 à 8 lb**	
Coupes tendres, côte de boeuf,	325˚	Saignant :	24 - 33	18 - 22	140˚ - 150˚
pointe de surlonge de haute qualité,		À point :	35 - 39	22 - 29	150˚ - 160˚
croupe ou intérieur de ronde		Bien cuit :	40 - 45	30 - 35	170˚ - 185˚
Gigot d'agneau ou épaule avec os	325˚	Saignant :	21 - 25	20 - 23	140˚ - 150˚
		À point :	25 - 30	24 - 28	150˚ - 160˚
		Bien cuit :	30 - 35	28 - 33	170˚ - 185˚
Épaule de veau, cuisseau ou longe	325˚	Bien cuit :	35 - 45	30 - 40	170˚ - 180˚
Longe de porc, côte ou épaule	325˚	Bien cuit :	35 - 45	30 - 40	170˚ - 180˚
Jambon, précuit	325˚	Réchauffer :	17 - 20 minutes par livre (peu importe le poids)		115˚ - 120˚
Volaille			**de 3 à 5 lb**	**plus de 5 lb**	
Poulet ou canard	325˚	Bien cuit :	35 - 40	18 - 22	185˚ - 190˚
Morceaux de poulet	350˚	Bien cuit :	35 - 40	22 - 29	185˚ - 190˚
			de 10 à 15 lb	**plus de 15 lb**	**dans la cuisse**
Dinde	325˚	Bien cuit :	18 - 25	15 - 20	185˚ - 190˚

(1 kg = 2.2 lb)

Utilisation du four



Laissez la porte ouverte à la position de grillage. La porte reste ouverte d'elle-même, et la température adéquate du four est maintenue.

Grillage au four

Le grillage consiste à faire cuire la viande à l'aide de la chaleur rayonnante intense, produite par l'élément supérieur du four. Vous pouvez faire griller la plupart des poissons et des coupes de viande tendres. Suivez les directives ci-dessous pour réduire au minimum les éclaboussures et la fumée.

Si le bord de la viande comporte du gras ou du cartilage, faites-y des entailles à tous les deux pouces. Si vous le désirez, vous pouvez couper le surplus de gras.

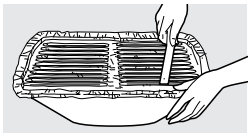
Placez la viande sur la grille, dans la lèchefrite fournie avec votre cuisinière. Utilisez toujours la grille afin que le gras s'égoutte dans la lèchefrite. Sinon, les jus peuvent devenir chauds au point de fumer ou de s'enflammer.

Dans la plupart des cas, le grillage s'effectue sur la grille plane du four, placée à la hauteur C.

Retournez les aliments seulement une fois durant la cuisson.

Ne verrouillez pas la porte à l'aide du loquet (sur les modèles autonettoyants) pendant le grillage. Le loquet doit être utilisé seulement lors de l'autonettoyage.

Utilisation du papier d'aluminium.



Faites des ouvertures dans le papier d'aluminium correspondant à celles de la grille.

Vous pouvez recouvrir la grille et la lèchefrite de papier d'aluminium. Toutefois, vous devez ajuster le papier parfaitement sur la lèchefrite et pratiquer des ouvertures correspondant à celles de la grille.

Sans ces ouvertures, la graisse et les jus de cuisson ne peuvent s'écouler dans la lèchefrite et risquent de devenir suffisamment chauds au point de s'enflammer. Lorsque vous ne pratiquez pas d'ouvertures, vous faites frire et non griller la viande.

N'utilisez pas de papier d'aluminium sur le fond du four.

Ne couvrez jamais entièrement une grille avec du papier d'aluminium car vous empêcheriez la libre circulation de la chaleur et obtiendriez une cuisson médiocre.

Vous pouvez placer une petite feuille d'aluminium sur une grille placée à quelques pouces au-dessous de l'aliment que vous faites cuire afin de recueillir les débordements.

Guide de grillage

- Au besoin, faites mariner la viande ou le poulet avant le grillage. Vous pouvez aussi les badigeonner de sauce barbecue au cours des 5 ou 10 dernières minutes de grillage.
- Ne laissez pas le gras de la viande pendre sur les côtés de la lèchefrite. Cela pourrait salir le fond du four.
- Faites griller les biftecks surgelés en les déposant sur la grille placée à la deuxième hauteur à partir du bas et en augmentant la durée de grillage, indiquée dans le présent guide, de 1 1/2 fois par côté.

Guide de grillage

Aliment	Quantité et/ou épaisseur	Hauteur de la grille	Premier côté (minutes)	Deuxième côté (minutes)	Remarques
Boeuf haché Bien cuit	1 lb (4 croquettes) 1/2 à 3/4 po d'épaisseur	C	10	7	Espacer également. De 1 à 8 croquettes requièrent la même durée de cuisson.
Biftecks Saignant À point Bien cuit Saignant À point Bien cuit	 1 po d'épaisseur (1 à 1 1/2 lb) 1 1/2 po d'épaisseur (2 à 2 1/2 lb)	 C C C C C	 6 8 12 10 15 25	 5 6 11 7 - 8 14 - 16 20 - 25	Les biftecks de moins de 1 po d'épaisseur cuisent avant de brunir. Il est recommandé de les faire cuire à la poêle. Entailler le gras.
Poulet	1 entier (2 à 2 1/2 lb) coupé sur la longueur	A	35	10 - 15	Réduire la durée de cuisson de 5 à 10 minutes par côté pour le poulet en morceaux. Badigeonner chaque côté de beurre fondu. Faire d'abord griller le poulet la peau en-dessous.
Queues de homard	2 - 4 (6 à 8 oz ch.)	B	13 - 16	Ne pas retourner.	Couper à travers la carapace. Ouvrir. Badigeonner de beurre fondu avant le grillage et à la mi-temps.
Poisson (filets)	1/4 à 1/2 po d'épaisseur	C	5	5	Manipuler et retourner avec soin. Badigeonner de beurre citronné avant et pendant la cuisson, si désiré. Faire réchauffer l'élément pour brunir davantage.
Tranches de jambon (précuit)	1 po d'épaisseur	B	8	8	Augmenter la durée de 5 à 10 minutes par côté si la tranche a 1 1/2 po d'épaisseur ou si le jambon est fumé.
Côtelettes de porc Bien cuit	2 (1/2 po d'épaisseur) 2 (1 po d'épaisseur) environ 1 lb	C B	10 13	10 13	Entailler le gras.
Côtelettes d'agneau À point Bien cuit À point Bien cuit	 2 (1 po d'épaisseur) environ 10 à 12 oz 2 (1 1/2 po d'épaisseur) environ 1 lb	 C C C B	 10 12 14 17	 9 10 12 12 - 14	Entailler le gras.

Commandes du four

Votre cuisinière peut être dotée de 3 différents types de commandes :

– FOUR CONVENTIONNEL avec HORLOGE électronique.
– FOUR CONVENTIONNEL avec commandes électroniques.
– FOUR AUTONETTOYANT avec commandes électroniques.

Utilisez les directives appropriées pour faire fonctionner votre four.

Fonctionnement du four conventionnel avec horloge électronique

Horloge

Pour régler l'heure :

1. Appuyez sur la touche ***HORLOGE.***
2. Appuyez sur les ***FLÈCHES HAUT / BAS*** pour régler la bonne heure.

REMARQUE : – Appuyez rapidement et de façon répétée sur les ***FLÈCHES HAUT / BAS*** pour modifier l'heure par tranches de 1 minute.
– Appuyez et maintenez les ***FLÈCHES HAUT ET BAS*** pour modifier l'heure par tranches de 10 minutes.
– L'écran affichant un ***« 12:00 »*** clignotant indique qu'il y a eu une panne de courant. Vous devez alors régler l'heure de nouveau.

Minuterie

La minuterie peut être utilisée lors de la cuisson minutée ou pour d'autres activités domestiques d'une durée de 1 minute à 12 heures. Le compte à rebours s'effectue par tranches de 1 minute, et un signal sonore se fait entendre à la dernière minute du compte à rebours.

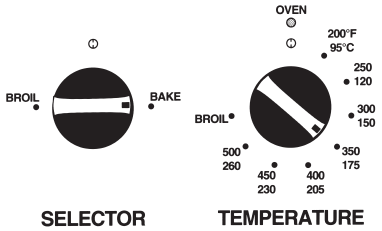
Lorsque la minuterie atteint ***«0:00»***, un ***SIGNAL SONORE*** se fait entendre trois fois, puis une fois toutes les 10 secondes pour les 10 minutes suivantes ou jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche ***MINUTERIE.***

Pour régler la minuterie

1. Appuyez sur la touche ***MINUTERIE***.
2. Appuyez sur les ***FLÈCHES HAUT / BAS*** jusqu'à ce que la durée désirée soit affichée.
3. Un deux-points clignotant indique que le compte à rebours est commencé.
4. Lorsque le compte à rebours est terminé, appuyez sur la touche ***MINUTERIE*** pour arrêter le ***SIGNAL SONORE***.
5. Pour annuler la ***MINUTERIE*** durant le compte à rebours, appuyez sur la touche ***MINUTERIE***; l'heure apparaît ensuite à l'écran.

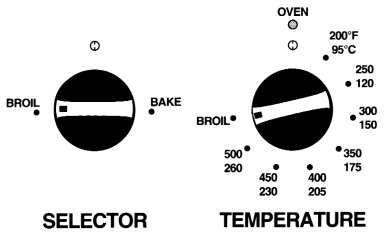
Cuisson

1. Tournez le sélecteur (selector) à ***BAKE***.
2. Tournez le bouton sélecteur de température du four à la température de cuisson désirée.
3. Tournez le sélecteur (selector) à ***OFF*** lorsque la cuisson est terminée.



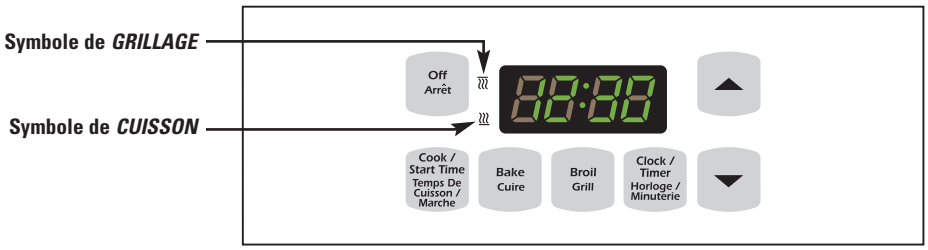
Grillage

1. Tournez le sélecteur (selector) à ***BROIL***.
2. Tournez le bouton sélecteur de température du four à ***BROIL***.
3. Tournez le sélecteur (selector) à ***OFF*** lorsque le grillage est terminé.



Commandes du four (conventionnel)

Fonctionnement du four conventionnel avec commandes électroniques



Horloge

L'horloge indique l'heure et doit être réglée pour que les opérations minutées du four fonctionnent adéquatement.

Pour régler l'heure

1. Appuyez et maintenez (environ 3 secondes) la touche ***HORLOGE/MINUTERIE*** jusqu'à ce qu'une heure et un deux-points clignotant apparaissent (ex. : 12:00).
2. Appuyez sur les ***FLÈCHES HAUT/BAS*** jusqu'à ce l'écran affiche l'heure désirée (ex. : 12:30).
3. Cinq secondes après que vous ayez indiqué l'heure avec les ***FLÈCHES HAUT/BAS***, le deux-points cessera de clignoter et l'heure sera réglée.

Panne de courant

L'écran affichant un ***« 12:00 »*** clignotant indique qu'il y a eu une panne de courant. Vous devez alors régler l'heure de nouveau.

Minuterie

La ***MINUTERIE*** peut être utilisée lors de la cuisson minutée ou pour d'autres activités domestiques d'une durée pouvant atteindre 11 heures et 59 minutes.

Le compte à rebours (le deux-points clignote) s'effectue une minute à la fois jusqu'à la dernière minute. Le compte à rebours s'effectue alors en secondes (le deux-points ne clignote plus) durant la dernière minute. La minuterie indique ***« END »*** et un signal sonore se fait entendre une fois, puis une fois toutes les 30 secondes pour les 10 minutes suivantes (ou jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche ***HORLOGE/MINUTERIE***). La fonction *« SIGNAL AUX 30 SECONDES »* peut être annulée de la façon décrite à la section *CARACTÉRISTIQUES SPÉCIALES DES COMMANDES DU FOUR*.

Pour régler la minuterie

1. Appuyez sur la touche ***HORLOGE/MINUTERIE***. (L'écran affiche ***« :00 »*** et un sablier clignotant.)
2. Appuyez sur les ***FLÈCHES HAUT / BAS*** jusqu'à ce que la durée désirée soit affichée (c.-à-d. 1:30 pour un compte à rebours d'une heure et 30 minutes).
3. Cinq secondes après que vous ayez indiqué la durée avec les ***FLÈCHES HAUT/BAS***, le compte à rebours commence (et le sablier cesse de clignoter).
4. Lorsque le compte à rebours atteint ***« :00 »,*** la minuterie fait entendre un signal sonore et l'écran affiche ***« END »***.
5. Appuyez sur la touche ***HORLOGE/MINUTERIE*** pour annuler le signal sonore. L'heure apparaît ensuite à l'écran.
6. Pour annuler la ***MINUTERIE*** avant la fin du compte à rebours, appuyez sur les ***FLÈCHES HAUT / BAS*** jusqu'à ce que l'écran affiche ***« :00 »***. L'écran affichera l'heure après cinq secondes.

Cuisson

Le four peut être réglé pour cuire à des températures variant de 170 °F à 550 °F (80 °C à 290 °C). L'écran indiquera les variations de température du four à compter de 75 °F (24 °C). Lorsque le four atteint la température choisie, les commandes feront entendre un signal sonore indiquant que le préchauffage du four est complété. Les commandes maintiendront la température jusqu'à ce que le programme de cuisson soit annulé en appuyant sur la touche ***ARRÊT***. Un dispositif d'arrêt automatique après 12 heures peut être mis en fonction tel que décrit à la section *CARACTÉRISTIQUES SPÉCIALES DES COMMANDES DU FOUR*.

Pour régler la cuisson au four

1. Appuyez sur la touche ***CUIRE***. (L'écran indique « 000° » et un indicateur de cuisson clignote.)
2. Appuyez sur les ***FLÈCHES HAUT / BAS***. (L'écran affiche ***« 350° »***.)
3. Appuyez de nouveau sur les ***FLÈCHES HAUT / BAS*** jusqu'à ce que la température de cuisson désirée soit affichée (c.-à-d. 375°).
4. Cinq secondes après que vous ayez indiqué la température avec les ***FLÈCHES HAUT/BAS***, l'indicateur de cuisson cesse de clignoter, et l'écran affiche la température minimale, soit ***« 75° »*** (***24°*** si vous utilisez les degrés Celsius).
5. L'écran affiche la température du four à mesure que le four se réchauffe.
6. Lorsque le four atteint la température sélectionnée (c.-à-d. 375°), les commandes font entendre un signal sonore pour indiquer que le préchauffage est complété.

Cuisson (suite)

7. Pour modifier la température sélectionnée durant la cuisson, appuyez simplement sur les ***FLÈCHES HAUT/BAS*** jusqu'à ce que la nouvelle température s'affiche.
8. Pour afficher l'heure durant la cuisson, appuyez sur la touche ***HORLOGE/MINUTERIE***. Appuyez sur la touche ***CUIRE*** pour afficher de nouveau la température du four.
9. Pour régler la minuterie durant la cuisson, appuyez une fois sur la touche ***HORLOGE/MINUTERIE*** pour que l'écran affiche l'heure. Appuyez une deuxième fois sur la touche ***HORLOGE/MINUTERIE*** pour que l'écran affiche ***« :00 »*** et un sablier clignotant. Appuyez ensuite sur les ***FLÈCHES HAUT/BAS*** pour indiquer la durée désirée.
10. Appuyez sur la touche ***ARRÊT*** lorsque la cuisson est terminée. L'heure apparaît ensuite à l'écran.

Cuisson immédiate avec arrêt automatique

Le four se met en marche immédiatement et cuit pendant une durée déterminée. À la fin du temps de cuisson, le four s'éteint automatiquement.

1. Appuyez sur la touche ***CUIRE***. (L'écran affiche ***« 000° »*** et un indicateur de cuisson clignote.)
2. Appuyez sur les ***FLÈCHES HAUT/BAS***. (L'écran affiche ***« 350° »***.)
3. Appuyez de nouveau sur les ***FLÈCHES HAUT/BAS*** jusqu'à ce que la température de cuisson désirée apparaisse (c.-à-d. 375°).
4. Appuyez sur la touche ***TEMPS DE CUISSON/MARCHE***. (L'écran affiche ***0:00*** et un indicateur de cuisson minutée clignote.)
5. Appuyez sur les ***FLÈCHES HAUT/BAS*** jusqu'à ce que la durée de cuisson désirée apparaisse (c.-à-d. 3:00 pour une durée de cuisson de trois heures avant un arrêt automatique).
6. Cinq secondes après que vous ayez indiqué la durée de cuisson avec les ***FLÈCHES HAUT/BAS***, l'indicateur de cuisson minutée cesse de clignoter, et la cuisson commence pour une durée de 3 heures. (L'écran affiche le temps qui reste avant l'arrêt automatique.)
7. Pour vérifier ou modifier la température de cuisson durant la cuisson, alors que le compte à rebours est affiché, appuyez sur la touche ***CUIRE***, puis sur les ***FLÈCHES HAUT/BAS*** selon le besoin. Appuyez sur la touche ***TEMPS DE CUISSON/MARCHE*** pour revenir au compte à rebours.
8. À la fin de la durée de cuisson sélectionnée, les commandes font entendre un signal sonore, le four s'éteint et l'écran affiche ***« END »***.
9. Appuyez sur la touche ***ARRÊT***. L'heure apparaît ensuite à l'écran.

Cuisson programmée et arrêt automatique

Vous pouvez régler les commandes du four pour que le four se mette en marche automatiquement à une certaine heure dans les 12 prochaines heures, qu'il cuise pendant une durée de cuisson déterminée, et qu'il s'arrête ensuite.

Par exemple : Imaginons qu'il est 1h 00 et que le dîner est prévu pour peu après 7 h 00. La recette suggère une durée de cuisson de 3 heures à 375 °F.

Voici comment régler les commandes :

1. Appuyez sur la touche ***CUIRE***. (L'écran indique ***« 000° »*** et un indicateur de cuisson clignote.)
2. Appuyez sur les ***FLÈCHES HAUT/BAS*** jusqu'à ce que la température de cuisson désirée apparaisse (c.-à-d. ***375°***).
3. Appuyez sur la touche ***TEMPS DE CUISSON/MARCHE***. (L'écran affiche ***0:00*** et un indicateur de cuisson minutée clignote.)
4. Appuyez sur les ***FLÈCHES HAUT/BAS*** jusqu'à ce que la durée de cuisson désirée apparaisse (c.-à-d. ***3:00***).
5. Appuyez de nouveau sur la touche ***TEMPS DE CUISSON/MARCHE***. (L'écran affiche l'heure, ***1:00***.)
6. Appuyez sur les ***FLÈCHES HAUT/BAS*** jusqu'à ce que l'heure de mise en marche apparaisse (c.-à-d. ***4:00***).
7. Cinq secondes après que vous ayez indiqué la température de cuisson avec les ***FLÈCHES HAUT/BAS***, le deux-points et l'indicateur de cuisson minutée cessent de clignoter, et les indications précédentes seront sauvegardées.

Le four se mettra automatiquement en marche à 4 h 00, et l'indicateur de cuisson apparaîtra à l'écran. Le four cuira pendant 3 heures à 375 °F, et s'arrêtera automatiquement à 7 h 00. Les commandes feront entendre un signal sonore et l'écran affichera le mot ***« END »*** pour indiquer que la cuisson minutée est terminée.

8. Appuyez sur la touche ***ARRÊT***. L'heure apparaît ensuite à l'écran.

REMARQUE : – Pour afficher la température sélectionnée, appuyez sur la touche ***CUIRE***.
– Pour afficher la durée de cuisson sélectionnée, appuyez sur la touche ***TEMPS DE CUISSON/MARCHE***.
– Pour afficher l'heure de mise en marche, appuyez sur la touche ***TEMPS DE CUISSON/MARCHE*** pour passer de la durée de cuisson à l'heure de mise en marche.
– Pour afficher l'heure, appuyez sur la touche ***HORLOGE/MINUTERIE***.

Commandes du four (conventionnel) (suite)

Grillage

Les commandes peuvent être réglées pour griller les aliments à une température ***« ÉLEVÉE »*** (high) ou ***« BASSE »*** (low). Les commandes demeurent à la température sélectionnée jusqu'à ce qu'on appuie sur la touche ***ARRÊT***, ou pour une durée maximale de 12 heures.

Pour griller

1. Durant le grillage, laissez la porte du four ouverte à la position de grillage.
2. Appuyez sur la touche ***GRILL***. (L'écran affiche ***000*** et un indicateur de grillage clignote.)
3. Appuyez sur la ***FLÈCHE HAUT*** pour un grillage à température ***ÉLEVÉE*** (HI), et sur la ***FLÈCHE BAS*** pour un grillage à température ***BASSE*** (LO). (Utilisez le réglage à température basse pour bien cuire les aliments tels que le poulet ou les côtelettes épaisses sans les brûler.)
4. Cinq secondes après que vous ayez appuyé sur la ***FLÈCHE*** pour la dernière fois, l'indicateur cesse de clignoter, et le grillage se met en marche.
5. Retournez l'aliment une fois durant le grillage, au moment recommandé dans le guide de grillage.
6. Lorsque le grillage est terminé, appuyez sur la touche ***ARRÊT***. L'heure apparaît ensuite à l'écran.

Caractéristiques spéciales de votre four conventionnel à commandes électroniques.

Votre nouveau four conventionnel à commandes électroniques possède des caractéristiques supplémentaires que vous pourriez utiliser. Une fois que vous les avez sélectionnées, ces caractéristiques spéciales demeurent dans la mémoire des commandes (même après une panne de courant), jusqu'à ce que vous enregistriez un nouveau programme. Pour effectuer une programmation, l'horloge doit être à l'heure.

Voici les caractéristiques spéciales et comment les programmer :

Température du four en degrés Fahrenheit ou Celsius

Les commandes de votre four sont réglées pour indiquer la température du four en degrés Fahrenheit, mais vous pouvez les modifier pour indiquer la température en degrés Celsius.

1. Appuyez sur la touche ***CUIRE***.
2. Appuyez sur les ***FLÈCHES HAUT/BAS*** pour régler une température autre que 550 °F ou 290 °C.
3. Avant que l'indicateur de cuisson cesse de clignoter, appuyez et maintenez la touche ***CUIRE*** pendant 7 secondes. (L'écran affichera ***« F »*** ou ***« C »***.)
4. Appuyez sur la ***FLÈCHE HAUT*** pour les degrés Fahrenheit, ou sur la ***FLÈCHE BAS*** pour les degrés Celsius.
5. Cinq secondes après que vous ayez appuyé sur les ***FLÈCHES HAUT/BAS*** pour la dernière fois, votre choix est sauvegardé et l'heure apparaît à l'écran.

Signal sonore à la fin d'une opération minutée

À la fin d'une opération minutée, les commandes font entendre un signal sonore. Les commandes peuvent également être programmées pour émettre un deuxième signal toutes les 30 secondes pendant les 10 minutes suivant la fin de l'opération minutée.

1. Appuyez sur la touche ***GRILL***.
2. Appuyez sur la ***FLÈCHE HAUT***.
3. Avant que l'indicateur de grillage cesse de clignoter, appuyez et maintenez la touche ***GRILL*** pendant 7 secondes. (L'écran affiche ***« ON »*** ou ***« OFF »***.)
4. Appuyez sur la ***FLÈCHE HAUT*** pour afficher ***« ON »*** si vous désirez que les commandes émettent un signal toutes les 30 secondes pendant les 10 minutes suivant la fin d'une opération minutée.
5. Appuyez sur la ***FLÈCHE BAS*** si vous désirez que les commandent émettent un seul signal à la fin d'une opération minutée.
6. Cinq secondes après que vous ayez appuyé sur les ***FLÈCHES HAUT/BAS*** pour la dernière fois, votre choix est sauvegardé et l'heure apparaît à l'écran.

Arrêt automatique après 12 heures de cuisson

Les commandes ont été programmées pour poursuivre la cuisson (sans arrêt automatique) une fois que l'opération de cuisson s'est mise en marche. Elles peuvent être programmées pour cuire pendant une période maximale de 12 heures avant de s'éteindre automatiquement.

1. Appuyez sur la touche ***GRILL***.
2. Appuyez sur la ***FLÈCHE BAS***.
3. Avant que l'indicateur de grillage cesse de clignoter, appuyez et maintenez la touche ***GRILL*** pendant 7 secondes. (L'écran affiche ***« ON »*** ou ***« OFF »***.)
4. Appuyez sur la ***FLÈCHE HAUT*** pour afficher ***« ON »*** si vous désirez un arrêt automatique après 12 heures de cuisson.
5. Appuyez sur la ***FLÈCHE BAS*** pour afficher ***« OFF »*** si vous ne désirez pas un arrêt automatique après 12 heures de cuisson. (Le grillage s'arrêtera quand même automatiquement après 12 heures.)
6. Cinq secondes après que vous ayez appuyé sur les ***FLÈCHES HAUT/BAS*** pour la dernière fois, votre choix est sauvegardé et l'heure apparaît à l'écran.

Température du four trop élevée ou trop basse

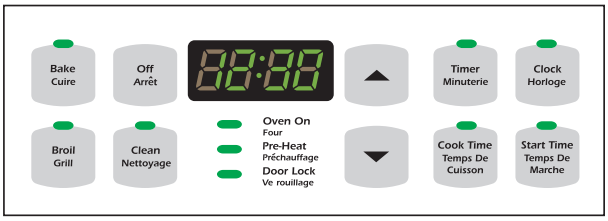
Il se peut que vous trouviez que la cuisson de votre four soit différente de celle de votre ancien four. Nous vous recommandons de l'utiliser pendant quelques semaines pour vous familiariser avec son utilisation avant d'effectuer tout changement.

Cependant, si vous pensez que la température de votre nouveau four est trop élevée ou trop basse, vous pouvez l'augmenter ou la diminuer de 35 °F (20 °C).

1. Appuyez sur la touche ***CUIRE***.
2. Appuyez sur la ***FLÈCHE HAUT*** jusqu'à ce que l'écran affiche la température maximale (***550 °F*** ou ***290 °C***).
3. Avant que l'indicateur de cuisson cesse de clignoter, appuyez et maintenez la touche ***CUIRE*** pendant 7 secondes jusqu'à ce que l'écran affiche ***« 00 »*** (indiquant aucune modification de température).
4. Appuyez sur la ***FLÈCHE HAUT*** pour augmenter la température du four de 35 °F (20 °C).
5. Appuyez sur la ***FLÈCHE BAS*** pour diminuer la température du four de 35 °F (20 °C).
6. Cinq secondes après que vous ayez appuyé sur les ***FLÈCHES HAUT/BAS*** pour la dernière fois, votre choix est sauvegardé et l'heure apparaît à l'écran.

Commandes du four (autonettoyant)

Fonctionnement du four autonettoyant avec commandes électroniques



Horloge

L'horloge indique l'heure et doit être réglée pour que les opérations minutées du four fonctionnent adéquatement. L'horloge ne peut être réglée durant une cuisson minutée ou un programme d'autonettoyage.

Pour régler l'heure

1. Appuyez sur la touche ***HORLOGE*** (L'indicateur vert clignote et l'heure avec un deux-points clignotant apparaissent à l'écran - c.-à-d. 12:00.)
2. Appuyez sur les ***FLÈCHES HAUT/BAS*** jusqu'à ce l'écran affiche l'heure désirée (c.-à-d. : 12:30).
3. Cinq secondes après que vous ayez indiqué l'heure avec les ***FLÈCHES HAUT/BAS***, l'indicateur vert et le deux-points cessent de clignoter et l'heure est réglée.

Panne de courant

Un ***« 12:00 »*** clignotant à l'écran indique qu'il y a eu panne de courant. Vous devez régler l'heure de nouveau en vous servant de la procédure précédente.

Minuterie

La ***MINUTERIE*** peut être utilisée lors de la cuisson minutée ou pour d'autres activités domestiques d'une durée pouvant atteindre 11 heures et 59 minutes.

Le compte à rebours (le deux-points clignote) s'effectue une minute à la fois jusqu'à la dernière minute. Le compte à rebours s'effectue alors en secondes (le deux-points ne clignote plus) durant la dernière minute. Lorsque l'écran affiche ***« 0:00 »***, la minuterie indique ***« END »*** et un signal sonore se fait entendre une fois, puis une fois toutes les 30 secondes pour les 10 minutes suivantes (ou jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche ***MINUTERIE***). La fonction « SIGNAL AUX 30 SECONDES » peut être annulée de la façon décrite à la section *CARACTÉRISTIQUES SPÉCIALES DES COMMANDES DU FOUR*.

Pour régler la minuterie

1. Appuyez sur la touche ***MINUTERIE***. (L'écran affiche ***« 0:00 »*** et un indicateur vert clignotant.)
2. Appuyez sur les ***FLÈCHES HAUT / BAS*** jusqu'à ce que la durée désirée soit affichée (c.-à-d. 1:30 pour un compte à rebours d'une heure et 30 minutes).
3. Cinq secondes après que vous ayez indiqué la durée avec les ***FLÈCHES HAUT/BAS***, le compte à rebours commence (et l'indicateur vert cesse de clignoter).
4. Lorsque le compte à rebours atteint ***« 0:00 »***, la minuterie fait entendre un signal sonore et l'écran affiche ***« END »***.
5. Appuyez sur la touche ***MINUTERIE*** pour annuler le signal sonore. L'heure apparaît ensuite à l'écran.
6. Pour annuler la ***MINUTERIE*** avant la fin du compte à rebours, appuyez sur les ***FLÈCHES HAUT / BAS*** jusqu'à ce que l'écran affiche ***« 0:00 »***. L'heure apparaît ensuite à l'écran.

Cuisson

Le four peut être réglé pour cuire à des températures variant de 170 °F à 550 °F (80 °C à 290 °C). Lorsque le four atteint la température choisie, les commandes font entendre un signal sonore indiquant que le préchauffage du four est complété. Les commandes maintiendront la température jusqu'à ce que le programme de cuisson soit annulé en appuyant sur la touche ***ARRÊT***. Un dispositif d'arrêt automatique après 12 heures peut être mis en fonction tel que décrit à la section *CARACTÉRISTIQUES SPÉCIALES DES COMMANDES DU FOUR*.

Ne verrouillez pas la porte du four durant la cuisson ou le grillage.

Pour régler la cuisson au four

1. Appuyez sur la touche ***CUIRE***. (L'écran indique ***« 000»*** et un indicateur de cuisson vert clignote.)

REMARQUE : L'écran n'indique pas ***« 000»*** et les commandes ne peuvent être réglées pour une cuisson si le loquet d'autonettoyage a été poussé vers la droite (la position de verrouillage).

2. Appuyez sur les ***FLÈCHES HAUT / BAS***. (L'écran affiche ***« 350° »***.)
3. Appuyez de nouveau sur les ***FLÈCHES HAUT / BAS*** jusqu'à ce que la température de cuisson désirée soit affichée (c.-à-d. 375°).
4. Cinq secondes après que vous ayez indiqué la température avec les ***FLÈCHES HAUT/BAS***, l'indicateur de cuisson cesse de clignoter; l'indicateur rouge Four et l'indicateur rouge Préchauffage s'allument.
5. Lorsque le four atteint la température sélectionnée (c.-à-d. 375°), les commandes font entendre un signal sonore pour indiquer que le préchauffage est complété, et l'indicateur Préchauffage s'éteint.
6. Pour modifier la température sélectionnée durant la cuisson, appuyez simplement sur les ***FLÈCHES HAUT/BAS*** jusqu'à ce que la nouvelle température s'affiche.
7. Pour afficher l'heure durant la cuisson, appuyez sur la touche ***HORLOGE***. Appuyez sur la touche ***CUIRE*** pour afficher de nouveau la température du four.
8. Pour régler la minuterie durant la cuisson, appuyez une fois sur la touche ***MINUTERIE***. L'écran affiche ***« 0:00 »*** et un indicateur de durée clignotant. Appuyez sur les ***FLÈCHES HAUT/BAS*** pour indiquer la durée désirée.
9. Appuyez sur la touche ***ARRÊT*** lorsque la cuisson est terminée. (L'heure apparaît ensuite à l'écran, l'indicateur de cuisson vert et l'indicateur Four s'éteignent.)

Cuisson immédiate avec arrêt automatique

Les commandes peuvent être réglées pour une mise en marche immédiate du four et une cuisson pendant une durée déterminée. À la fin du temps de cuisson, les commandes émettent un signal sonore et le four s'éteint automatiquement.

1. Appuyez sur la touche ***CUIRE***. (L'écran affiche ***« 000 »*** et un indicateur de cuisson vert clignote.)
2. Appuyez sur les ***FLÈCHES HAUT/BAS***. (L'écran affiche « 350° ».)
3. Appuyez de nouveau sur les ***FLÈCHES HAUT/BAS*** jusqu'à ce que la température de cuisson désirée apparaisse (c.-à-d. 375°).
4. Appuyez sur la touche ***TEMPS DE CUISSON***. (L'écran affiche ***0:00*** et un indicateur vert de cuisson minutée clignote.)
5. Appuyez sur les ***FLÈCHES HAUT/BAS*** jusqu'à ce que la durée de cuisson désirée apparaisse (c.-à-d. 3:00 pour une durée de cuisson de trois heures avant un arrêt automatique).
6. Cinq secondes après que vous ayez indiqué la durée de cuisson avec les ***FLÈCHES HAUT/BAS***, l'indicateur de cuisson minutée cesse de clignoter, l'indicateur Four s'allume et la cuisson commence pour une durée de 3 heures. (L'écran affiche le temps qui reste avant l'arrêt automatique.)
7. Pour vérifier ou modifier la température de cuisson durant la cuisson, alors que le compte à rebours est affiché, appuyez sur la touche ***CUIRE***, puis sur les ***FLÈCHES HAUT/BAS*** selon le besoin. Appuyez sur la touche ***TEMPS DE CUISSON*** pour revenir au compte à rebours.
8. À la fin de la durée de cuisson sélectionnée, les commandes font entendre un signal sonore, le four s'éteint et l'écran affiche ***« END »***.
9. Appuyez sur la touche ***ARRÊT***. L'heure apparaît ensuite à l'écran.

Cuisson programmée et arrêt automatique

Vous pouvez régler les commandes du four pour que le four se mette en marche automatiquement à une certaine heure dans les 12 prochaines heures, qu'il cuise pendant une durée de cuisson déterminée, et qu'il s'arrête ensuite.

Par exemple : Imaginons qu'il est 1h 00 et que le dîner est prévu pour peu après 7 h 00. La recette suggère une durée de cuisson de 3 heures à 375 °F.

Voici comment régler les commandes :

1. Appuyez sur la touche ***CUIRE***. (L'écran indique ***« 000 »*** et l'indicateur de cuisson clignote.)
2. Appuyez sur les ***FLÈCHES HAUT/BAS*** jusqu'à ce que la température de cuisson désirée apparaisse (c.-à-d. 375°).
3. Appuyez sur la touche ***TEMPS DE CUISSON***. (L'écran affiche ***0:00*** et un indicateur de cuisson minutée clignote.)
4. Appuyez sur les ***FLÈCHES HAUT/BAS*** jusqu'à ce que la durée de cuisson désirée apparaisse (c.-à-d. 3:00).
5. Appuyez sur la touche ***TEMPS DE MARCHE***. (L'écran affiche l'heure, 1:00, et l'indicateur d'heure de mise en marche clignote.)
6. Appuyez sur les ***FLÈCHES HAUT/BAS*** jusqu'à ce que l'heure de mise en marche apparaisse (c.-à-d. 4:00).
7. Cinq secondes après que vous ayez indiqué la température de cuisson avec les ***FLÈCHES HAUT/BAS***, l'indicateur de mise en marche cesse de clignoter, et les indications précédentes sont sauvegardées.

Le four se mettra automatiquement en marche à 4 h 00, et l'indicateur Four s'allumera. Le four cuira pendant 3 heures à 375 °F, et s'arrêtera automatiquement à 7 h 00. Les commandes feront entendre un signal sonore et l'écran affichera le mot ***« END »*** pour indiquer que la cuisson minutée est terminée.

8. Appuyez sur la touche ***ARRÊT***. L'heure apparaît ensuite à l'écran.

REMARQUE : Après que les commandes aient été programmées, on peut vérifier la programmation en tout temps de la façon suivante :
– Pour afficher la température sélectionnée, appuyez sur la touche ***CUIRE***.
– Pour afficher la durée de cuisson sélectionnée, appuyez sur la touche ***TEMPS DE CUISSON***.
– Pour afficher l'heure de mise en marche, appuyez sur la touche ***TEMPS DE MARCHE***.
– Pour afficher l'heure, appuyez sur la touche ***HORLOGE***.

Grillage

Les commandes peuvent être réglées pour griller les aliments à une température ***« ÉLEVÉE »*** (high) ou ***« BASSE »*** (low). Les commandes demeurent à la température sélectionnée jusqu'à ce qu'on appuie sur la touche ***ARRÊT***. Un arrêt automatique du four après 12 heures de grillage peut être réglé de la façon décrite à la section *CARACTÉRISTIQUES SPÉCIALES DES COMMANDES DU FOUR*.

Ne verrouillez pas la porte du four durant la cuisson ou le grillage.

Pour griller

1. Durant le grillage, laissez la porte du four ouverte à la position de grillage.
2. Appuyez sur la touche ***GRILL***. (L'écran affiche ***000*** et un indicateur de grillage clignote.)
3. Appuyez sur la ***FLÈCHE HAUT*** pour un grillage à température ***ÉLEVÉE*** (HI), et sur la ***FLÈCHE BAS*** pour un grillage à température ***BASSE*** (LO). (Utilisez le réglage à température basse pour bien cuire les aliments tels que le poulet ou les côtelettes épaisses sans les brûler.)
4. Cinq secondes après que vous ayez appuyé sur la ***FLÈCHE*** pour la dernière fois, l'indicateur de grillage cesse de clignoter, l'indicateur Four s'allume et le grillage se met en marche.
5. Retournez l'aliment une fois durant le grillage, au moment recommandé dans le guide de grillage.
6. Lorsque le grillage est terminé, appuyez sur la touche ***ARRÊT***. L'heure apparaît ensuite à l'écran.

Caractéristiques spéciales de votre four autonettoyant à commandes électroniques

Votre nouveau four conventionnel à commandes électroniques possède des caractéristiques supplémentaires que vous pourriez utiliser. Une fois que vous les avez sélectionnées, ces caractéristiques spéciales demeurent dans la mémoire des commandes (même après une panne de courant), jusqu'à ce que vous enregistriez un nouveau programme. Pour effectuer une programmation, l'horloge doit être à l'heure.
Voici les caractéristiques spéciales et comment les programmer :

Température du four en degrés Fahrenheit ou Celsius

Les commandes de votre four sont réglées pour indiquer la température du four en degrés Fahrenheit, mais vous pouvez les modifier pour indiquer la température en degrés Celsius.

1. Appuyez sur la touche ***CUIRE***.
2. Appuyez sur les ***FLÈCHES HAUT/BAS*** pour régler une température autre que 550 °F ou 290 °C.
3. Avant que l'indicateur de cuisson cesse de clignoter, appuyez et maintenez la touche ***CUIRE*** pendant 7 secondes. (L'écran affichera ***« F »*** ou ***« C »***.)
4. Appuyez sur la ***FLÈCHE HAUT*** pour les degrés Fahrenheit, ou sur la ***FLÈCHE BAS*** pour les degrés Celsius.
5. Cinq secondes après que vous ayez appuyé sur les ***FLÈCHES HAUT/BAS*** pour la dernière fois, votre choix est sauvegardé et l'heure apparaît à l'écran.

Signal sonore à la fin d'une opération minutée

À la fin d'une opération minutée, les commandes font entendre un signal sonore. Les commandes peuvent également être programmées pour émettre un deuxième signal toutes les 30 secondes pendant les 10 minutes suivant la fin de l'opération minutée.

1. Appuyez sur la touche ***GRILL***.
2. Appuyez sur la ***FLÈCHE HAUT***.
3. Avant que l'indicateur de grillage cesse de clignoter, appuyez et maintenez la touche ***GRILL*** pendant 7 secondes. (L'écran affiche ***« ON »*** ou ***« OFF »***.)
4. Appuyez sur la ***FLÈCHE HAUT*** pour afficher ***« ON »*** si vous désirez que les commandes émettent un signal toutes les 30 secondes pendant les 10 minutes suivant la fin d'une opération minutée.
5. Appuyez sur la ***FLÈCHE BAS*** si vous désirez que les commandent émettent un seul signal à la fin d'une opération minutée.
6. Cinq secondes après que vous ayez appuyé sur les ***FLÈCHES HAUT/BAS*** pour la dernière fois, votre choix est sauvegardé et l'heure apparaît à l'écran.

Arrêt automatique après 12 heures de cuisson

Les commandes ont été programmées pour poursuivre la cuisson (sans arrêt automatique) une fois que l'opération de cuisson s'est mise en marche. Elles peuvent être programmées pour cuire pendant une période maximale de 12 heures avant de s'éteindre automatiquement.

1. Appuyez sur la touche ***GRILL***.
2. Appuyez sur la ***FLÈCHE BAS***.
3. Avant que l'indicateur de grillage cesse de clignoter, appuyez et maintenez la touche ***GRILL*** pendant 7 secondes. (L'écran affiche ***« ON »*** ou ***« OFF »***.)
4. Appuyez sur la ***FLÈCHE HAUT*** pour afficher ***« ON »*** si vous désirez un arrêt automatique après 12 heures de cuisson.
5. Appuyez sur la ***FLÈCHE BAS*** pour afficher ***« OFF »*** si vous ne désirez pas un arrêt automatique après 12 heures de cuisson. (Le grillage s'arrêtera quand même automatiquement après 12 heures.)
6. Cinq secondes après que vous ayez appuyé sur les ***FLÈCHES HAUT/BAS*** pour la dernière fois, votre choix est sauvegardé et l'heure apparaît à l'écran.

Température du four trop élevée ou trop basse

Il se peut que vous trouviez que la cuisson de votre four soit différente de celle de votre ancien four. Nous vous recommandons de l'utiliser pendant quelques semaines pour vous familiariser avec son utilisation avant d'effectuer tout changement.

Cependant, si vous pensez que la température de votre nouveau four est trop élevée ou trop basse, vous pouvez l'augmenter ou la diminuer de 35 °F (20 °C).

1. Appuyez sur la touche ***CUIRE***.
2. Appuyez sur la ***FLÈCHE HAUT*** jusqu'à ce que l'écran affiche la température maximale (***550 °F*** ou ***290 °C***).
3. Avant que l'indicateur de cuisson cesse de clignoter, appuyez et maintenez la touche ***CUIRE*** pendant 7 secondes jusqu'à ce que l'écran affiche ***« 00 »*** (indiquant aucune modification de température).
4. Appuyez sur la ***FLÈCHE HAUT*** pour augmenter la température du four de 35 °F (20 °C).
5. Appuyez sur la ***FLÈCHE BAS*** pour diminuer la température du four de 35 °F (20 °C).
6. Cinq secondes après que vous ayez appuyé sur les ***FLÈCHES HAUT/BAS*** pour la dernière fois, votre choix est sauvegardé et l'heure apparaît à l'écran.

Verrouillage de sécurité

La minuterie peut être mise hors service pour prévenir une utilisation accidentelle du four.

1. Appuyez sur les touches ***ARRÊT*** et ***TEMPS DE MARCHE*** pendant 3 secondes.
2. L'écran affiche ***OFF***.
3. Appuyez sur les touches ***ARRÊT*** et ***TEMPS DE MARCHE*** pendant 3 secondes pour réactiver la minuterie.

Fonctionnement du four autonettoyant

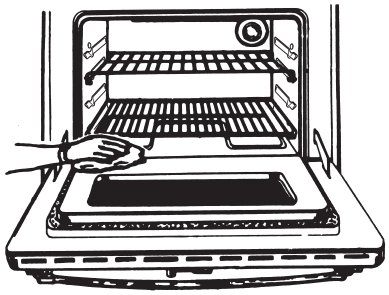
Avant de régler un programme d'autonettoyage

La cuisinière doit avoir refroidi complètement avant de régler le programme d'autonettoyage. Si le four est trop chaud, il faut attendre qu'il ait refroidi pour pouvoir pousser le loquet de la porte.

1. Enlevez tous les ustensiles de cuisson, la sonde thermique et le papier d'aluminium du four, car ils ne résisteront pas à la température élevée de four.

   REMARQUE **: Les grilles du four (y compris la grille décalée), ainsi que la grille de rôtissage, peuvent être nettoyées dans le four autonettoyant.** Toutefois, elles terniront, perdront leur lustre et glisseront moins facilement. Pour les faire glisser plus facilement après l'autonettoyage, appliquez sur les supports des grilles une mince couche d'huile de cuisson.

2. **Essuyez l'excès d'aliments renversés sur le fond du four.** Si vous utilisez du savon, rincez à fond avant d'effectuer un autonettoyage afin de prévenir les taches.



3. Nettoyez avec un linge humide les éclaboussures ou la saleté sur le cadre avant du four et sur la partie de la contre-porte à l'extérieur du joint, car ces parties ne sont pas nettoyées par le programme d'autonettoyage. Pour ce faire, utilisez du détergent et de l'eau très chaude, ou un tampon à récurer savonneux. Rincez à fond avec une solution d'eau et de vinaigre. Cela empêchera la formation d'un résidu brun lorsque le four chauffera. Asséchez ces surfaces avec un linge sec.

   Nettoyez le dessus, les côtés et le devant de la porte du four avec de l'eau savonneuse. N'utilisez pas de produits abrasifs ou de produits nettoyants commerciaux pour le four.

   Assurez-vous que le capot de la lampe du four soit bien en place.

   Ne frottez pas ou ne nettoyez pas le joint de la porte - Ce joint en fibre de verre présente une résistance extrêmement faible à l'abrasion. Pour une cuisson satisfaisante et un fonctionnement énergétique du four, il est essentiel que le joint de la porte du four soit intact et bien ajusté. Si vous remarquez que le joint est usé, effiloché ou endommagé, ou s'il n'assure pas une bonne étanchéité, faites-le remplacer.

4. Fermez la porte et assurez-vous que la lampe du four est éteinte. Si la lampe du four est allumée, la durée de l'ampoule risque d'être écourtée. L'ampoule peut même griller immédiatement.

N'utilisez pas de produits nettoyants commerciaux ou d'enduits protecteurs pour le four dans un four autonettoyant ou à proximité de celui-ci. L'utilisation de ces produits, combinée à la température élevée d'autonettoyage, peut endommager le fini en émail vitrifié du four.

5. Le programme d'autonettoyage fait appel à la minuterie du four. Après avoir pris connaissance des renseignements fournis dans la présente section, veuillez lire les directives concernant la minuterie afin de programmer l'autonettoyage.

IMPORTANT: Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux émanations provenant du programme d'autonettoyage de n'importe quelle cuisinière. Transportez les oiseaux dans une autre pièce bien aérée.

Après l'autonettoyage

Durant le programme d'autonettoyage, le four se réchauffe et le mécanisme de verrouillage de la porte fonctionne afin d'empêcher le loquet de verrouillage d'être poussé vers la gauche, ce qui permettrait d'ouvrir la porte. Une fois l'autonettoyage terminé, il faut attendre environ une demi-heure avant que le four ait refroidi pour qu'il soit possible d'ouvrir la porte.

Lorsque le four a eu le temps de refroidir suffisamment, glissez le loquet de verrouillage complètement vers la gauche. Ne forcez jamais le loquet de verrouillage, car vous risquez alors d'endommager la mécanisme de verrouillage de la porte.

MISE EN GARDE : Même lorsqu'il est possible d'ouvrir la porte, il se pourrait que le four soit encore assez chaud pour causer des brûlures. Laissez le four refroidir avant d'ouvrir la porte.

Vous remarquerez peut-être un peu de cendre blanche dans le four. Lorsque le four a refroidi, essuyez-la avec un linge humide.

S'il reste des taches blanches, faites-les disparaître avec un tampon à récurer savonneux et rincez à fond avec une solution d'eau et de vinaigre.

Il s'agit généralement de résidus de sel que le programme d'autonettoyage ne peut faire disparaître.

Si le four est encore sale après l'autonettoyage, répétez la procédure.

Si les grilles glissent moins facilement, appliquez une petite quantité d'huile végétale ou d'huile à cuisson sur les bords des grilles en vous servant d'un essuie-tout.

Fonctionnement du four autonettoyant *(sur certains modèles) Durée de nettoyage normale : 3 heures*

Comment régler un autonettoyage

Les commandes peuvent être réglées pour un autonettoyage du four qui requiert des températures très élevée et au cours duquel la porte du four doit être verrouillée. Le temps de nettoyage peut varier de 2 heures, pour un four légèrement sale, à 4 heures, pour un four très sale. Normalement, utilisez un nettoyage de 3 heures.

Avant l'autonettoyage

1. Suivez les directives de la section *« AVANT DE RÉGLER UN PROGRAMME D'AUTONETTOYAGE »*.

Réglage des commandes pour un autonettoyage immédiat

1. Fermez la porte du four et poussez le loquet de verrouillage à fond vers la droite. (Ne forcez pas le loquet de verrouillage car vous pourriez endommager le mécanisme de verrouillage.)

2. Appuyez sur la touche **NETTOYAGE**. (L'écran affiche **« 0:00 »** et l'indicateur de nettoyage clignote.)

REMARQUE : L'écran affiche « dr » et les commandes ne peuvent être réglées pour l'autonettoyage si le loquet de verrouillage n'a pas été placé en position de verrouillage.

3. Appuyez sur les ***FLÈCHES HAUT/BAS***. (La durée de nettoyage par défaut (3:00) apparaît à l'écran.)
4. Appuyez sur les ***FLÈCHES HAUT/BAS*** pour modifier la durée de nettoyage.
5. Cinq secondes après que vous ayez indiqué la durée de nettoyage avec les ***FLÈCHES HAUT/BAS***, l'indicateur de nettoyage cesse de clignoter, l'indicateur Four s'allume et l'autonettoyage commence.
6. L'écran affiche la durée de nettoyage qui reste. (À mesure que le four se réchauffe, le mécanisme de verrouillage de la porte entre en fonction pour empêcher le loquet de verrouillage de bouger vers la gauche, et empêche l'ouverture de la porte.)
7. Après le programme de nettoyage, les indicateurs s'éteignent et l'heure apparaît à l'écran. (La porte du four ne peut être ouverte avant que le four ait refroidi.)
8. Attendez une heure de plus. Déverrouillez ensuite la porte en glissant le loquet de verrouillage vers la gauche.

REMARQUE : Appuyez sur la touche ***ARRÊT*** si vous désirez annuler le programme d'autonettoyage après sa mise en marche. Attendez que le four ait refroidi avant de déverrouiller la porte.

Réglage des commandes pour différer un autonettoyage

Les commandes peuvent être réglées pour une mise en marche du programme d'autonettoyage à l'intérieur des 12 heures suivantes.

Par exemple : Imaginons qu'il est 7 h 00, et vous désirez que le four se nettoie pendant 4 heures à compter de 8 h 00.

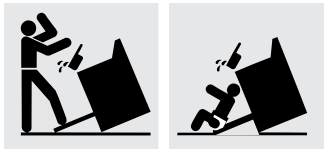
Voici comment régler les commandes :

1. Lisez et suivez les directives de la section *« AVANT DE RÉGLER UN PROGRAMME D'AUTONETTOYAGE »*.
2. Fermez la porte du four et poussez le loquet de verrouillage à fond vers la droite. (Ne forcez pas le loquet de verrouillage car vous pourriez endommager le mécanisme de verrouillage.)
3. Appuyez sur la touche ***NETTOYAGE***. (L'écran affiche ***« 0:00 »*** et l'indicateur de nettoyage clignote.)
4. Appuyez sur les ***FLÈCHES HAUT/BAS***. (La durée de nettoyage par défaut ***(3:00)*** apparaît à l'écran.)
5. Appuyez sur les ***FLÈCHES HAUT/BAS*** jusqu'à ce que la durée de nettoyage désirée, soit 4:00, apparaisse à l'écran.
6. Appuyez sur la touche ***TEMPS DE MARCHE***. (L'heure actuelle ***(7:00)*** apparaît à l'écran.)
7. Appuyez sur la ***FLÈCHE HAUT*** pour modifier l'heure de mise en marche à 8:00.
8. Cinq secondes après que vous ayez appuyé sur les ***FLÈCHES HAUT/BAS*** pour la dernière fois, les commandes sont réglées.
9. Le programme d'autonettoyage se mettra en marche à 8 h 00 et s'arrêtera à 12 h 00.
10. À mesure que le four se réchauffe, le mécanisme de verrouillage de la porte entre en fonction pour empêcher le loquet de verrouillage de bouger vers la gauche, et empêche l'ouverture de la porte.
11. Après le programme de nettoyage, les indicateurs s'éteignent et l'heure apparaît à l'écran. (La porte du four ne peut être ouverte avant que le four ait refroidi.)

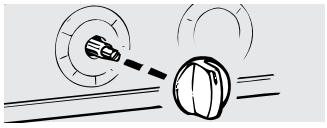
Attendez une heure de plus. Déverrouillez ensuite la porte en glissant le loquet de verrouillage vers la gauche.

Entretien et nettoyage

Avant de nettoyer une pièce de la cuisinière, assurez-vous de couper l'alimentation électrique et que toutes les surfaces soient froides.



Après avoir déplacé votre cuisinière pour effectuer le nettoyage, l'entretien ou pour toute autre raison, assurez-vous que le dispositif antibasculement soit correctement installé lorsque vous replacez la cuisinière. Cette précaution empêchera la cuisinière de basculer et de vous causer des blessures.



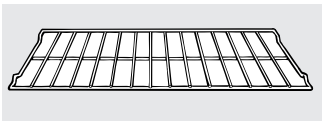
Tirez sur le bouton.

Boutons et tableau de commande

Essuyez les aliments renversés ou les éclaboussures avec un linge humide. Enlevez la saleté plus tenace avec de l'eau chaude savonneuse. Frottez légèrement le tableau de commande.

N'utilisez pas de produits abrasifs sur le tableau de commande.

Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez enlever les boutons de commande. Pour ce faire, tirez sur le bouton. Lavez les boutons dans de l'eau savonneuse, mais ne les faites pas tremper.



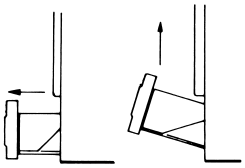
Grilles du four

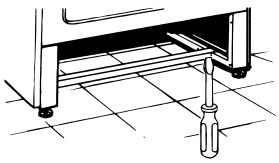
Vous pouvez nettoyer les grilles du four avec un produit nettoyant abrasif ou un tampon à récurer en acier. Rincez ensuite à l'eau claire et séchez avec un linge propre.

REMARQUE : *Les grilles du four peuvent être nettoyées dans le four autonettoyant. Toutefois, elles terniront, perdront leur lustre et glisseront moins facilement.*

Si les grilles glissent moins facilement, appliquez une petite quantité d'huile végétale ou d'huile à cuisson sur les bords des grilles en vous servant d'un essuie-tout.

Enlèvement du tiroir de rangement pour le nettoyage



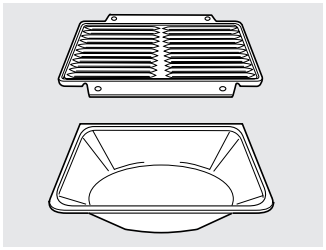


Vous pouvez facilement nettoyer le dessous de la cuisinière en enlevant le tiroir de rangement. Pour ce faire, tirez sur le tiroir jusqu'à ce qu'il bloque, soulevez-le à l'avant et enlevez-le. Pour le remettre en place, insérez les roulettes arrière du tiroir dans la glissière, derrière la butée. Soulevez le tiroir au besoin pour l'insérer plus facilement. Abaissez ensuite l'avant du tiroir, puis poussez-le jusqu'au fond.

À l'usine, un renfort d'expédition a été installé sur votre cuisinière pour éviter qu'elle ne soit endommagée pendant le transport.

Ce renfort n'a aucune utilité fonctionnelle pour la cuisinière. Pour l'enlever, retirez le tiroir de rangement et enlevez ce renfort en le soulevant à l'aide d'un tournevis.

Le nettoyage sous la cuisinière est beaucoup plus facile lorsque le renfort d'expédition est enlevé.



Vous pouvez laver la grille et la lèchefrite au lave-vaisselle.

Grille et lèchefrite

Ne nettoyez pas la grille et la lèchefrite dans le four autonettoyant.

Après le grillage, sortez la grille et la lèchefrite du four. Enlevez la grille de la lèchefrite. Versez délicatement la graisse de la lèchefrite dans un contenant.

Lavez et rincez la lèchefrite, de même que la grille, dans de l'eau savonneuse très chaude avec un tampon à récurer en plastique ou savonneux.

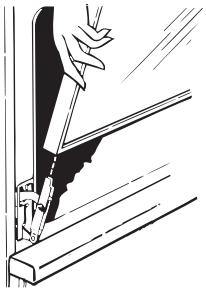
Si des aliments sont brûlés à leur surface, saupoudrez du détergent sur la grille lorsqu'elle est chaude et couvrez d'un linge à vaisselle ou d'un essuie-tout humide. Ce trempage fera décoller les aliments brûlés.

Vous pouvez aussi nettoyer la lèchefrite et la grille à l'aide d'un produit nettoyant commercial pour le four.

Vous pouvez laver la grille et la lèchefrite au lave-vaisselle.

Ne ranger pas la lèchefrite et la grille sales dans la cuisinière.

Entretien et nettoyage (suite)



Soulevez la porte pour la dégager de ses charnières.

Porte amovible du four

La porte du four est amovible et vous facilite l'accès à la lampe du four.

Ne soulevez pas la porte par la poignée.

Pour enlever la porte, ouvrez-la à la position de grillage. Saisissez-la par les côtés et soulevez-la pour la dégager de ses charnières.

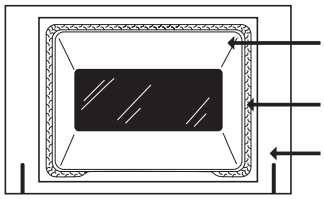
Ne mettez pas vos mains entre les charnières et le cadre de la porte du four.

Pour remettre la porte en place, assurez-vous que les charnières soient en position de grillage. Placez les fentes sous la porte vis-à-vis des charnières. Abaissez lentement la porte sur les deux charnières en même temps.

Nettoyage de la porte du four

Extérieur de la porte :

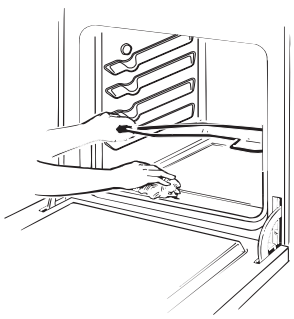
- Nettoyez le dessus, les côtés et le devant de la porte du four avec de l'eau savonneuse. Rincez à fond. Vous pouvez également utiliser du nettoyeur à vitre pour laver le hublot à l'extérieur de la porte. Ne laissez pas l'eau s'égoutter à l'intérieur des ouvertures de ventilation sur le dessus de la porte.
- Les éclaboussures de marinades, de jus de fruits, de sauce tomate et autres préparations contenant des acides peuvent causer des taches de décoloration. Ces éclaboussures doivent être essuyées immédiatement.
- N'utilisez pas de produits nettoyants commerciaux pour le four, de poudres à récurer ou de produits abrasifs sur le panneau extérieur de la porte.



Intérieur de la porte :

- La partie qui se trouve à l'intérieur du joint se nettoie lors de l'autonettoyage (s'il s'agit d'un four autonettoyant). Vous n'avez donc pas à nettoyer cette partie à la main. Si votre four n'est pas autonettoyant, la partie à l'intérieur du joint doit être nettoyée à l'aide d'un tampon à récurer, et le verre peut être nettoyé avec du nettoyeur à vitre.
- La partie à l'extérieur du joint peut être nettoyée avec un tampon à récurer.
- Ne frottez pas ou ne nettoyez pas le joint de la porte - Ce joint en fibre de verre présente une résistance extrêmement faible à l'abrasion. Pour une cuisson satisfaisante et un fonctionnement énergétique du four, il est essentiel que le joint de la porte du four soit intact et bien ajusté. Si vous remarquez que le joint est usé, effiloché ou endommagé, ou s'il n'assure pas une bonne étanchéité, faites-le remplacer.

REMARQUE : Le joint possède un jeu à la partie inférieure pour permettre une circulation d'air adéquate.

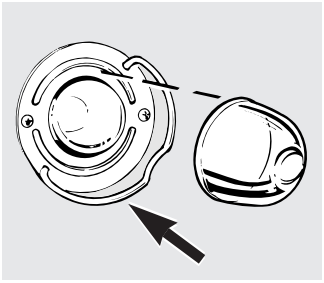


Éléments du four

Ne nettoyez pas l'élément de cuisson ou l'élément de grillage. La saleté brûle lorsque les éléments chauffent.

Pour nettoyer le fond du four, soulevez doucement l'élément de cuisson. Nettoyez avec de l'eau chaude savonneuse.

MISE EN GARDE : *Avant de remplacer un composant électrique, débranchez la cuisinière, ou enlevez le fusible ou déclenchez le disjoncteur au panneau de distribution de la résidence. Assurez-vous que les pièces aient refroidi avant de les remplacer.*



Bride métallique

Remplacement de la lampe du four

Assurez-vous que le capot de la lampe et l'ampoule aient refroidi.

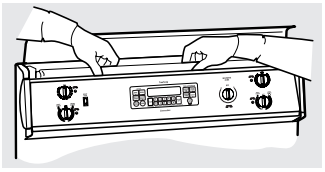
Pour enlever le capot :

- Placez votre main sous le capot pour éviter qu'il tombe. Poussez fermement sur la bride métallique pour dégager le capot. Tirez ensuite sur le capot.

  N'enlevez aucune vis.
- Remplacez l'ampoule par une ampoule de 40 Watts pour électroménagers.

Pour remettre le capot en place :

- Insérez-le dans la rainure du boîtier de la lampe. Ramenez la bride métallique vers le centre du capot jusqu'à ce qu'elle soit bien en place.
- Rétablissez l'alimentation électrique de la cuisinière.



Saisissez le tube aux deux extrémités avec le pouce et l'index.

Faites tourner le tube d'un quart de tour et tirez-le.

Tube fluorescent

Lorsque vous remplacez le tube fluorescent, ne touchez pas aux extrémités métalliques du tube.

Vous pouvez facilement remplacer le tube fluorescent par un autre de même puissance. Avant de remplacer le tube fluorescent, débranchez la cuisinière ou coupez l'alimentation électrique en déclenchant le disjoncteur au panneau de distribution.

Pour enlever le tube fluorescent :

- Soulevez le capot de la lampe.
- Saisissez le tube aux deux extrémités avec le pouce et l'index. Faites tourner le tube d'un quart de tour et tirez-le.
- Rétablissez l'alimentation électrique de la cuisinière.

Pour le remettre en place, procédez à l'inverse.

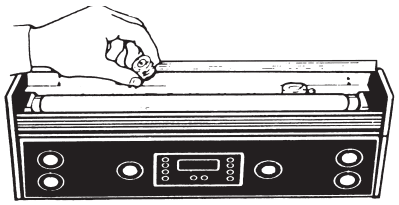
Remplacement des fusibles

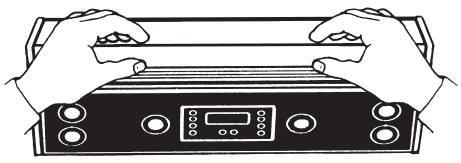
Mise en garde : Avant de remplacer un composant électrique, coupez l'alimentation électrique de la cuisinière au panneau de distribution de la résidence. Assurez-vous que les pièces aient refroidi avant d'y toucher.

Pour remplacer les fusibles

Les fusibles de votre cuisinière sont situés sous le capot des fusibles. Saisissez le rebord avant du capot, aux deux extrémités. Tirez légèrement, puis soulevez-le.

Mise en garde : Lorsque vous remplacez des fusibles, limitez-vous à l'intensité de courant indiquée sur le dosseret. N'utilisez jamais un fusible dont l'intensité en ampères est supérieure à celle indiquée.

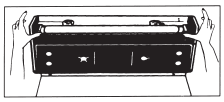




Entretien et nettoyage (suite)

Tableau de commande en verre

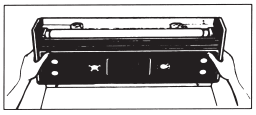
Le tableau de commande en verre est amovible pour faciliter le nettoyage à l'arrière. Pour l'enlever, retirez tous les boutons, saisissez le panneau en verre aux extrémités et tirez sur le panneau en verre.



Pour l'enlever

Pour remettre le panneau en verre en place, insérez la base du panneau dans la rainure avant de la moulure inférieure.

Placez les tiges de la minuterie et des commutateurs au centre des trous. Poussez sur le panneau de verre pour qu'il tombe en place. Si vous avez de la difficulté à le remettre en place, il est possible que le panneau de verre ne soit pas bien centré.

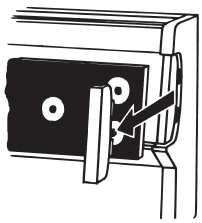


Pour le remettre en place

Mesures spéciales concernant les modèles dotés de supports en plastique pour retenir les extrémités gauche et droite du panneau en verre.

Certains modèles sont dotés de supports en plastique qui retiennent les côtés gauche et droit du panneau en verre du tableau de commande. Ces supports se dégagent et tombent lorsque vous tirez sur le panneau en verre. Nous vous recommandons de tirer sur un côté du panneau en verre à la fois, de façon que vous puissiez tirer sur le panneau en verre d'une main et attraper le support en plastique de l'autre main.

Pour remettre les pièces en place, veuillez suivre la procédure décrite à la section précédente concernant le tableau de commande en verre. Lorsque le panneau en verre est centré, vous pouvez réinstaller les supports en plastique. Pour ce faire, placez le support de sorte que les languettes de blocage arrières soient complètement insérées dans les ouvertures des embouts. Après avoir placé le support, faites-le tourner vers le centre du tableau de commande pour bien l'insérer en place. Ne le forcez pas ou n'essayez pas d'installer le deuxième support avant d'avoir bien remis en place le premier support.



Surface de cuisson LIFT-TOP Plus[MC]

(modèles à éléments tubulaires)

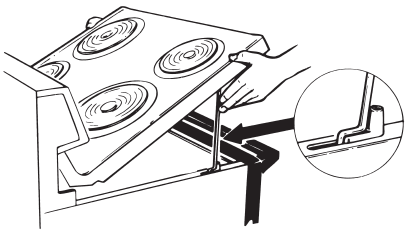
Certains modèles sont dotés d'une surface de cuisson relevable LIFT-TOP Plus[MC] qui facilite le nettoyage.

Avant de soulever la surface de cuisson relevable LIFT-TOP Plus[MC], assurez-vous que tous les éléments soient éteints. Deux supports latéraux permettent de bloquer la surface de cuisson LIFT-TOP Plus[MC] en position relevée. Pour soulever la surface de cuisson, il n'est pas nécessaire d'enlever les éléments de surface.

Nettoyez le dessous de la surface de cuisson avec de l'eau savonneuse très chaude et un linge propre. Ensuite, abaissez la surface de cuisson LIFT-TOP Plus[MC]. Prenez garde de ne pas vous pincer les doigts.

Pour abaisser la surface de cuisson LIFT-TOP Plus[MC], poussez sur les tiges vers l'arrière et abaissez lentement la surface de cuisson jusqu'à ce qu'elle soit bien en place.

MISE EN GARDE :
Faites attention si vous nettoyez le dessous de la surface de cuisson LIFT-TOP Plus[MC] après avoir utilisé le four quelque temps auparavant. Cette surface peut être très chaude, surtout à proximité de l'évent du four.



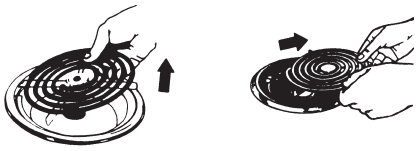
Éléments tubulaires/cuvettes

Pour nettoyer les éléments de surface, faites-les fonctionner au réglage maximum pendant une minute. Les éléments brûleront toute trace de saleté.

MISE EN GARDE :

- Ne plongez pas les éléments de surface dans un liquide, quel qu'il soit.
- Ne lavez pas les éléments de surface au lave-vaisselle.
- Ne pliez pas les bornes des éléments de surface.
- Ne tentez pas de nettoyer, régler ou réparer la prise enfichable.

Enlèvement des éléments de surface



Pour nettoyer les cuvettes, vous devez d'abord enlever les éléments de surface. Assurez-vous que les éléments aient complètement refroidi avant d'y toucher.

Soulevez l'élément de surface d'environ 1 pouce au-dessus de la cuvette, puis tirez-le.

Ne soulevez pas l'élément de plus de 1 pouce. Sinon, il pourrait ne pas reposer à plat sur la cuvette lorsque vous le réinstallerez.

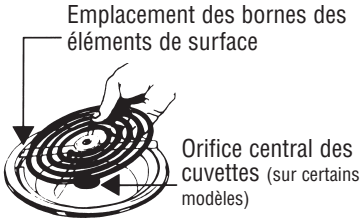
Si vous soulevez de façon répétée l'élément de surface de plus de 1 pouce au-dessus de la cuvette, vous risquez d'endommager la prise de façon permanente.

Pour remettre un élément en place :

Remettez la cuvette en place dans la surface de cuisson. Assurez-vous que l'ouverture de la cuvette est placée vis-à-vis de la prise.

- Insérez les bornes de l'élément de surface dans l'ouverture de la cuvette, puis insérez-les dans la prise.
- Installez l'élément de surface de sorte qu'il repose solidement en place.

Cuvettes



Enlevez les éléments de surface, puis enlevez les cuvettes.

Pour obtenir de bons résultats, lavez les cuvettes à la main. Placez-les dans un récipient couvert (ou un sac en plastique) contenant 1/4 de tasse d'ammoniaque afin de déloger la saleté. Si nécessaire, frottez-les ensuite avec un tampon à récurer savonneux. Rincez-les, puis polissez-les avec un linge doux et propre.

Vous pouvez également laver les cuvettes au lave-vaisselle.

Les cuvettes noires peuvent être nettoyées dans le four autonettoyant, après les avoir rincées à fond. Toutefois, elles pourraient perdre leur lustre et leur éclat d'origine.

Nettoyez souvent la partie qui se trouve sous les cuvettes. La saleté accumulée, plus particulièrement la graisse, peut s'enflammer.

Ne recouvrez pas les cuvettes de papier d'aluminium. L'utilisation de papier d'aluminium à proximité de la prise des éléments peut présenter des risques de chocs électriques ou d'incendie, ou endommager la cuisinière. Si vous recouvrez les cuvettes de papier d'aluminium, il est important de ne pas couvrir l'orifice au centre de la cuvette et de maintenir le papier d'aluminium le plus loin possible de l'élément.

Si vous voulez recouvrir les cuvettes, nous vous recommandons d'acheter des cuvettes pré-formées en aluminium, conçues à cet effet, chez votre épicier ou votre quincaillier.

MISE EN GARDE : Avant de les enlever, assurez-vous que les éléments de surface aient refroidi et que toutes les commandes soient à OFF.

Guide de nettoyage

Mise en garde : Avant de nettoyer une pièce de cette cuisinière, assurez-vous que les commandes soient à OFF et que la cuisinière ait refroidi.

Évitez d'utiliser des produits nettoyants abrasifs, car ils pourraient érafler le fini de l'appareil.

Certain aliments acides (tomates, cerises, rhubarbe, citron et vinaigre) peuvent tacher l'appareil s'ils ne sont pas essuyés immédiatement. Faites attention si les surfaces sont chaudes. Utilisez un linge sec ou un essuie-tout.

Pièce	Matériel	Directives
Surfaces extérieures	1. Eau savonneuse 2. Produits nettoyants ménagers	1. Après avoir utilisé un produit nettoyant ménager, rincez avec de l'eau et essuyez. 2. Évitez d'utiliser des produits à base d'ammoniaque.
Éléments tubulaires	1. Eau savonneuse	1. Les éléments tubulaires brûlent la plupart des éclaboussures et des aliments renversés. Pour réduire la fumée, essuyez le surplus d'aliments renversés avec un linge humide. N'immergez pas les éléments dans l'eau.
Cuvettes	1. Eau savonneuse 2. Produit nettoyant pour le four	2. Suivez les directives du fabricant. Éviter d'en appliquer sur d'autres surfaces.
Four à nettoyage facile	1. Eau savonneuse 2. Produit nettoyant pour le four	1. Enlevez la porte pour vous faciliter la tâche. 2. Suivez les directives du fabricant. Protégez toutes les surfaces à l'exception de l'intérieur de la cavité du four et de la porte. **Essuyez immédiatement les surfaces métalliques ou peintes** afin d'éviter tout dommage. Évitez d'appliquer ce produit sur les éléments.
Four autonettoyant	1. Eau savonneuse 2. Four autonettoyant	2. Suivez les directives relatives à l'autonettoyage et à la minuterie, de même que les mesures de sécurité. N'utilisez pas de produit nettoyant commercial pour le four dans un four autonettoyant. Évitez d'appliquer des produits nettoyants sur le joint du four.
Grilles du four	1. Eau savonneuse 2. Produit nettoyant pour le four 3. Four autonettoyant	2. Suivez les directives du fabricant. 3. Le fini sera décoloré, mais cela n'affecte nullement le revêtement protecteur.
Lèchefrite et grille	1. Eau savonneuse et tampon à récurer en plastique 2. Lave-vaisselle	1. Faites tremper dans de l'eau savonneuse très chaude. Frottez avec un tampon à récurer en plastique. 2. Enlevez le surplus de graisse. Suivez les directives du fabricant. Rincez à fond avant d'utiliser.
Sonde thermique	1. Linge imbibé d'eau savonneuse	1. Essuyez avec un linge humide, et séchez. Ne la plongez pas dans de l'eau. Ne la lavez pas au lave-vaisselle.

Pièces métalliques

N'utilisez pas de tampons à récurer métalliques, de produits abrasifs, d'ammoniaque ou de produits nettoyants commerciaux pour le four. Pour nettoyer ces surfaces en toute sécurité, lavez-les, rincez-les, puis séchez-les avec un linge doux.

Surfaces peintes

Les surfaces peintes comprennent les parois latérales, le tableau de commande et l'avant du tiroir de rangement. Nettoyez ces surfaces avec de l'eau savonneuse ou une solution d'eau et de vinaigre. **N'utilisez pas de produits nettoyants commerciaux pour le four, de poudres à récurer, de tampons à récurer métalliques ou de produits abrasifs sur les surfaces peintes.**

Surfaces en verre

Nettoyez les surfaces en verre avec un nettoyeur à vitre. Rincez, puis polissez avec un linge sec.

Guide de dépannage

Évitez d'appeler inutilement un réparateur.

Problème	Causes possibles	Solution
La cuisinière ne fonctionne pas	1. Le cordon d'alimentation de la cuisinière n'est pas branché dans la prise de courant. 2. Un fusible est grillé ou un disjoncteur est déclenché au panneau de distribution principal. 3. Le cordon d'alimentation de la cuisinière est défecteux.	1. Assurez-vous que le cordon d'alimentation de la cuisinière soit bien branché dans la prise de courant. 2. Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur au panneau de distribution principal.* 3. Remplacez le cordon d'alimentation de la cuisinière (appelez un réparateur).
Le four ne fonctionne pas	1. Aucun courant à la cuisinière. 2. La minuterie de la cuisinière est mal réglée. 3. Le sélecteur (sur certains modèles) n'est pas bien réglé.	1. Voir ci-dessus «La cuisinière ne fonctionne pas». 2. Reportez-vous à la section «Directives de fonctionnement de la minuterie». 3. Assurez-vous que le sélecteur (sur certains modèles) est réglé à la fonction désirée (CUIRE, GRILL, etc.) et qu'il n'est pas placé entre deux positions.
Les éléments de surface ne fonctionnent pas adéquatement	1. La commande de l'élément est mal réglée. 2. Vous n'avez pas tourné la commande de l'élément. 3. Les éléments amovibles sont mal insérés dans leur prise. 4. Utilisation d'ustensiles de cuisson à fond mince ou déformé.	1. Consultez les directives de fonctionnement de la surface de cuisson pour savoir comment régler les commandes des éléments de surface. 2. Avant de le tourner au réglage désiré, enfoncez le bouton de commande des éléments. 3. Enlevez et réinstallez soigneusement les éléments (sur certains modèles). 4. Utilisez des ustensiles de cuisson bien équilibrés, à fond plat, à parois moyennes ou épaisses.
La lampe du four/le tube fluorescent/la prise pour petits appareils ne fonctionnent pas	1. La lampe est mal vissée ou grillée. 2. L'interrupteur d'éclairage est défectueux. 3. Un fusible de la cuisinière, sur le dosseret, est grillé.	1. Resserrez ou remplacez la lampe (voir «Remplacement de la lampe du four/tube fluorescent» à la section «Entretien et nettoyage»). 2. Appelez un réparateur. 3. Remplacez le fusible sur le dosseret de la cuisinière. (Voir «Remplacement des fusibles» à la section «Entretien et nettoyage»).*
Cuisson inadéquate dans le four/sur la surface de cuisson.	1. La cuisinière n'est pas de niveau. 2. Les commandes du four sont mal réglées. 3. Les ustensiles de cuisson sont inadéquats; votre recette est nouvelle ou de qualité douteuse. 4. Cuisson effectuée dans des ustensiles de cuisson inadéquats.	1. Mettez votre cuisinière de niveau de la façon indiquée à la section «Mise de niveau de votre cuisinière». Votre cuisinière, bien mise de niveau, peut sembler inégale si vos armoires de cuisine ne sont pas de niveau. 2. Consultez les directives pour le réglage des commandes de votre four et des éléments de surface. 3. Modifiez la durée de cuisson, car les différents types d'ustensiles de cuisson peuvent nécessiter une durée de cuisson/température plus ou moins différentes de celles indiquées dans votre recette. 4. Utilisez des ustensiles de cuisson de dimension appropriée, tel que recommandé dans votre recette. Placez les grilles du four à la hauteur appropriée.
Vapeur dans le four; condensation autour de la porte.	1. La température du four est trop élevée. 2. Cuisson d'aliments à forte teneur en eau dans une casserole non couverte.	1. Assurez-vous que la température réglée est celle indiquée dans la recette. Reportez-vous aux directives de réglage de la minuterie, du sélecteur et de la commande de température du four. 2. Éliminez l'excédent d'eau de la recette ou couvrez le plat lors de la cuisson.

* Doit être effectué par une personne qui s'y connaît en électricité. Avant d'appeler un réparateur, les propriétaires d'une co-propriété ou les locataires doivent d'abord demander à la direction de leur immeuble d'effectuer cette vérification.

Guide de dépannage (suite)

Problème	Causes possibles	Solution
La température du four est trop élevée/trop basse	1. Les commandes du four sont mal réglées. 2. Vous avez fait chauffer le four avant la cuisson. 3. La température de votre nouveau four est plus élevée/plus basse que celle de votre ancien four. 4. La porte du four est ouverte trop fréquemment durant la cuisson.	1. Reportez-vous aux directives de fonctionnement de la minuterie, du sélecteur et de la commande de température de votre cuisinière. 2. Ne faites préchauffer le four que si votre recette l'exige. 3. La température de votre ancien four était incorrecte ou le thermostat de votre nouveau four doit être réglé. Reportez-vous aux directives «Pour régler la température de votre nouveau four» (sur certains modèles). 4. N'ouvrez la porte du four que si cela est nécessaire. Vérifiez la cuisson des aliments en allumant la lampe du four et en regardant par le hublot de la porte.
Le programme d'autonettoyage ne fonctionne pas	1. La porte du four n'est pas bien verrouillée. 2. Les commandes d'autonettoyage sont mal réglées. 3. L'horloge de la cuisinière n'indique pas la bonne heure.	1. Assurez-vous que la porte soit fermée et que le loquet de verrouillage ait été poussé complètement vers la droite. Reportez-vous aux directives «Comment régler un autonettoyage». 2. Reportez-vous aux directives «Comment régler un autonettoyage». 3. Réglez l'horloge à la bonne heure. Reportez-vous à la section «Directives de fonctionnement de la minuterie».
Le four est encore sale après l'autonettoyage	1. Le four était extrêmement sale avant le programme d'autonettoyage. 2. Les commandes du four sont mal réglées.	1. Programmez un autre autonettoyage. Essuyez le surplus d'aliments renversés et la saleté avant l'autonettoyage. Programmez une durée d'autonettoyage plus longue lorsque le four est très sale. 2. Reportez-vous à la section «Comment régler un autonettoyage».
La porte du four ne s'ouvre pas	1. La porte du four est encore verrouillée par le loquet d'autonettoyage. 2. La température du four est encore trop élevée.	1. Poussez le loquet d'autonettoyage complètement vers la gauche pour déverrouiller la porte. 2. Attendez que la température du four ait descendu sous la «température de verrouillage». Vous pouvez ouvrir la porte environ 30 minutes après la fin de l'autonettoyage. Attendez encore 30 minutes avant d'utiliser votre four, car il sera encore très chaud.
L'écran de la minuterie clignote (sur certains modèles)	1. Il y a eu une panne de courant.	1. Réglez l'horloge de nouveau. Reportez-vous aux «Directives de fonctionnement de la minuterie».
Odeur «d'huile» ou de «brûlé» lorsque le four est allumé	1. Phénomène normal lorsque le four est neuf.	1. Surveillez l'odeur au cours des premières utilisations ou programmez un autonettoyage (sur certains modèles) d'une durée minimale de 3 heures.
Fumée excessive au cours du grillage; les aliments ne sont pas bien grillés	1. La viande est trop près de l'élément de grillage ou mal préparée. 2. La porte du four n'a pas été entrouverte. 3. Le fond de la lèchefrite est très sale. 4. Accumulation de graisse dans le four. 5. La grille est placée à l'envers sur la lèchefrite; utilisation d'un ustensile de cuisson inadéquat. 6. Les commandes du four sont mal réglées.	1. Abaissez la grille du four et coupez le surplus de gras autour de la viande. 2. Ouvrez la porte à la position de «grillage». 3. Ajoutez 3 ou 4 tasses d'eau dans le fond de la lèchefrite pour que l'eau refroidisse la graisse et l'empêche de fumer. MISE EN GARDE : LORSQU'ELLE CONTIENT DE L'EAU, LA LÈCHEFRITE EST LOURDE. PRENEZ GARDE. 4. Le four doit être nettoyé. Programmez un autonettoyage (sur certains modèles). 5. Utilisez une lèchefrite appropriée et assurez-vous que la grille soit placée les fentes vers le bas sur la lèchefrite pour permettre l'écoulement de la graisse dans la lèchefrite. 6. Reportez-vous aux directives de réglage de la minuterie, du sélecteur et de la commande de température du four.

Contrats d'entretien prolongé

Votre nouveau four est un produit sophistiqué bien conçu. Avant de quitter l'usine, il a subi des tests rigoureux afin de s'assurer, dans la mesure du possible, qu'il est exempt de problème. Néanmoins, une garantie couvre les réparations de tout défaut de fabrication qui pourrait survenir pendant la durée de cette garantie.

Vous pouvez maintenant bénéficier d'un service de réparation sans surprise ni tracas aussi longtemps que vous possédez votre appareil. Pendant que votre garantie est encore en vigueur, vous pouvez acheter un CONTRAT D'ENTRETIEN PROLONGÉ DE CAMCO. Pour un coût modique - seulement quelques sous par jour - le Service après-vente de Camco s'occupera des réparations - pièces et main-d'oeuvre - dont votre appareil peut avoir besoin.

La protection s'applique pour la durée de votre contrat. Même si les coûts augmentent, vous n'avez rien de plus à débourser.

Pour plus de renseignements sur les contrats d'entretien prolongé, sans obligation de votre part, appelez au 1-800-461-3636.

Service à domicile

Pour le service à domicile, appelez sans frais le SERVICE À LA CLIENTÈLE CAMCO au 1-800-361-3400.

Nous sommes fiers de notre service et nous désirons que vous en soyez satisfait. Si, pour quelque raison, vous n'êtes pas satisfait du service après-vente dont vous avez bénéficié, voici les deux étapes à suivre pour obtenir de l'aide.

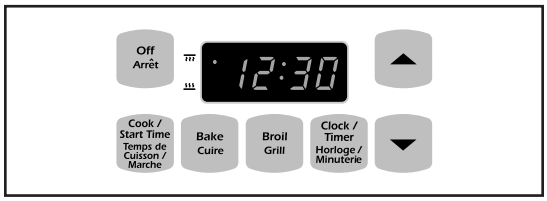
PREMIÈREMENT, communiquez avez les gens qui ont réparé votre appareil. Expliquez pourquoi vous n'êtes pas satisfait. Dans la plupart des cas, on réglera votre problème.

ENSUITE, si vous n'êtes toujours pas satisfait, écrivez tous les détails, y compris votre numéro de téléphone, à :

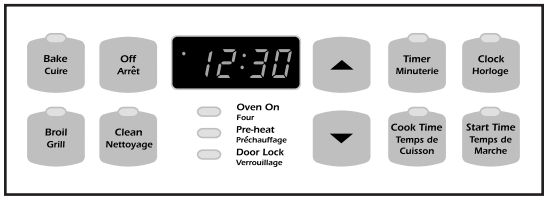
Directeur, Relations avec les consommateurs
Camco Inc.
1, Factory Lane, bureau 310
Moncton (N.-B.)
E1C 9M3

GUIDE D'UTILISATION EXPRESS

Pour des directives complètes, voir le GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN qui accompagne le four.



Modèle conventionnel



Modèle autonettoyant

REMARQUES

TABLEAU DE COMMANDES DU FOUR :
- S'assurer que l'horloge soit réglée avant d'effectuer toute opération minutée.
- La touche OFF annule tout réglage du four.

AUTONETTOYAGE :
- Essuyer l'excès de graisse ou les renversements avant d'effectuer les programmations.
- Lorsque le cycle d'autonettoyage est terminé, laisser le four refroidir durant 30 minutes supplémentaires avant de pousser le levier vers la gauche et d'ouvrir la porte.

OPERATION	DIRECTIVES	REMARQUES
HORLOGE Régler l'heure (Modèle conventionnel)	Appuyer et maintenir CLOCK/TIMER durant 3 secondes. Régler l'heure en utilisant les FLÈCHES HAUT/BAS. L'horloge se mettra en marche après 5 secondes.	Régler l'horloge de nouveau si les chiffres indiquant l'heure clignotent après une panne de courant. Appuyer sur les FLÈCHES HAUT/BAS pour des tranches de 1 minute. Appuyer et maintenir les FLÈCHES HAUT/BAS pour des tranches de 10 minutes.
HORLOGE Régler l'heure (Modèle autonettoyant)	Appuyer sur CLOCK. Régler l'heure en utilisant les FLÈCHES HAUT/BAS. L'horloge se mettra en marche après 5 secondes.	
MINUTERIE Remarque : Toute autre fonction peut être utilisée lorsque la minuterie fonctionne.	Appuyer sur CLOCK/TIMER (TIMER sur le modèle autonettoyant). Régler l'heure en utilisant les FLÈCHES HAUT/BAS. La minuterie se mettra en opération après 5 secondes. Pour annuler le compte à rebours, appuyer sur CLOCK/TIMER (TIMER sur le modèle autonettoyant).	L'écran affiche le nombre d'HEURES et de MINUTES qui restent. Durant la dernière minute, l'écran affiche le nombre de SECONDES qui restent puis sonne à la fin du cycle. Pour annuler le compte à rebours, appuyer sur la FLÈCHE BAS jusqu'à ce que l'écran indique 0:00.
CUISSON	Appuyer sur BAKE. Régler la température de cuisson en utilisant les FLÈCHES HAUT/BAS, p. ex. : 350 °F. La cuisson se mettra en marche après 5 secondes. Appuyer sur OFF lorsque la cuisson est terminée.	Le voyant de cuisson (BAKE) s'allume. Durant la cuisson, appuyer sur les FLÈCHES HAUT/BAS pour augmenter ou réduire la température de cuisson.
RÔTISSAGE	Appuyer sur BROIL. Appuyer sur la FLÈCHE HAUT pour un rôtissage rapide. Appuyer sur la FLÈCHE BAS pour un rôtissage lent. Appuyer sur OFF lorsque le rôtissage est terminé.	Le voyant de rôtissage (BROIL) s'allume. Durant le rôtissage, appuyer sur les FLÈCHES HAUT/BAS pour passer du rôtissage rapide à un rôtissage lent.
CUISSON AU FOUR MINUTÉE	Appuyer sur BAKE. Régler la température de cuisson en utilisant les FLÈCHES HAUT/BAS, p. ex. : 350 °F. Appuyer sur COOK/START TIME (COOK TIME sur le modèle autonettoyant). Régler la durée de cuisson en utilisant les FLÈCHES HAUT/BAS, p. ex. : 2:00. Appuyer sur COOK/START TIME (START TIME sur le modèle autonettoyant). Régler l'heure de mise en marche en utilisant les FLÈCHES HAUT/BAS, p. ex. : 4:00. Appuyer sur OFF lorsque la cuisson est terminée.	Le voyant de cuisson (BAKE) s'allume. Le four se mettra en marche à 4 h et cuira durant 2 heures à 350 °F.
NETTOYER MAINTENANT (Modèle autonettoyant seulement)	Pousser le levier de la porte vers la droite. Appuyer sur CLEAN. Régler la durée de nettoyage en utilisant les FLÈCHES HAUT/BAS, p. ex. : 4:00. Une fois le four refroidi, pousser le levier vers la gauche.	Si « dr » clignote à l'écran, c'est que la porte n'est pas bien enclenchée. Appuyer sur OFF pour annuler le nettoyage. Avant de nettoyer le four, lire les directives sur le nettoyage dans le Guide d'utilisation et d'entretien.
NETTOYER PLUS TARD (Modèle autonettoyant seulement)	Pousser le levier de la porte vers la droite. Appuyer sur CLEAN. Régler la durée de nettoyage en utilisant les FLÈCHES HAUT/BAS, p. ex. : 4:00. Appuyer sur START TIME. Régler l'heure en mise en marche un utilisant les FLÈCHES HAUT/BAS, p. ex. : 7:00. Une fois le four refroidi, pousser le levier vers la gauche.	Si « dr » clignote à l'écran, c'est que la porte n'est pas bien enclenchée. Le nettoyage se mettra en marche à 7 h et s'arrêtera à 11 h. Appuyer sur OFF pour annuler le nettoyage.
FOUR TROP CHAUD OU TROP FROID	Appuyer sur BAKE. Appuyer sur la FLÈCHE HAUT jusqu'à 550 °F. Maintenir la touche BAKE durant 7 secondes. Appuyer sur les FLÈCHES HAUT ou BAS pour augmenter ou réduire la température.	Utiliser cette fonction si le four semble trop chaud ou trop froid. La température du four peut être augmentée ou réduite de 35 °F/20 °C. Ce réglage sera mémorisé.

MISE EN GARDE : Lorsque le four est allumé, la porte et les autres surfaces sont chaudes. Garder les enfants loin du four.